

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01610	 4 104060 028663	 4 104060 485763	106972	

Marke

Andechser Natur



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

Halbfester ZIEGENSCHNITTKÄSE*, Trennmittel: Maisstärke*.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

Wiederverschließbare Verpackung

Kurzbeschreibung

Bio-Ziegenreibekäse

Verarbeitungshinweis

keine

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max 10 °C lagern



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01610	 4 104060 028663	 4 104060 485763	106972	

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Milcheiweiß, Mais

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

glutenfrei ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01610	 4 104060 028663	 4 104060 485763	106972	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Ziege
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	ja
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse, Halbweicher Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	48 %
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Produzent	Frischpack
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	Kälberlab
Salz	1,3 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	ohne Rinde
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Ziegenbutterkäse, mind. 48 % i. Tr., gerieben.
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	100g
----------------------	------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1538 kJ / 371 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23 g
Salz	1,3 g

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01610	 4 104060 028663	 4 104060 485763	106972	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Beutel

Verpackungsmaterial..... Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild, leicht säuerlich, nach Ziege

Geruch..... mild, leicht säuerlich, nach Ziege

Konsistenz..... streufähig, nicht klebend