

Artikelnummer 01692	GTIN-Stück  4 104060 031830	GTIN-Verpackung  4 104060 489730	eco-ID 271669	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Andechser Natur

Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

AT-BIO-902 | SGS

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Österreich

Verpackungsland

Österreich

Zutaten

Pasteurisierte ZIEGENMILCH*, Steinsalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

Allgemeines

Hartkäse aus 100 % Ziegenmilch, foliengereift. Rinde zum Verzehr geeignet. Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

Besonderheiten

100% Bio-Ziegenmilch

Kurzbeschreibung

Bio-Ziegen Bergkäse Scheiben

Verarbeitungshinweis

keine



Artikelnummer

01692

GTIN-Stück

4 104060 031830

GTIN-Verpackung

4 104060 489730

eco-ID

271669



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

Sonstige Hinweise

100% Bio-Ziegenmilch

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓

laktosefrei ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 01692	GTIN-Stück  4 104060 031830	GTIN-Verpackung  4 104060 489730	eco-ID 271669	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Ziege
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	48 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Produzent	Frischpack
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	foliengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-902
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	nicht vorliegend
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Ziegenschnittkäse*, mindestens 48% Fett i.Tr. *aus kontrolliert ökologischem Landbau
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

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

Artikelnummer

01692

GTIN-Stück

4 104060 031830

GTIN-Verpackung

4 104060 489730

eco-ID

271669

**Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g**

Energie kJ / kcal	1549 kJ / 373 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Produkttypisch nach Ziege, mild, würzig-mild, fein säuerlich
Geruch	Produkttypisch nach Ziege, mild, fein säuerlich
Konsistenz	geschmeidig, fest