



Schafbert Pfeffer, ca. 150g

Anderlbauer Bio-Hofkäserei



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 10022 | GTIN-Stück  4 250111 510226 | GTIN-Verpackung  4 250111 560221 | eco-ID 64046 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Marke

Anderlbauer



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland, Bayern

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

SCHAFMILCH*, 1,85% gebrochene bunte Pfeffermischung*

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.



Kurzbeschreibung

Schafbert Pfeffer

Herstellung

Traditionelle Herstellung mit naturbelassenem Fettgehalt

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6 - 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl lagern



Schafbert Pfeffer, ca. 150g

Aderlbauer Bio-Hofkäserei



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 10022 | GTIN-Stück  4 250111 510226 | GTIN-Verpackung  4 250111 560221 | eco-ID 64046 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Sonstige Hinweise

Durch die traditionelle Herstellung kann es bei Gewichtsware zu geringfügigen Gewichtsschwankungen kommen. Es handelt sich hier um ca. Gewichtsangaben

Allergiehinweise

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

enthalten: Milch, Pfeffer

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Schafbert Pfeffer, ca. 150g

Anderlbauer Bio-Hofkäserei



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 10022 | GTIN-Stück  4 250111 510226 | GTIN-Verpackung  4 250111 560221 | eco-ID 64046 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|---------------------------------|---------------------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Region | Bayern |
| Milchart | Schaf |
| Rohmilch | nein |
| Wärmebehandlung | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Käse | pasteurisiert |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein |
| Homogenisiert | nein |
| Käsegruppe | Weichkäse |
| mindestens | mindestens |
| Fett i. Tr. | mindestens 45 % |
| mindestens | ja |
| Produzent | Anderlbauer e.K. |
| Lactosegehalt | 0,0 % |
| Fettgehaltsstufe | Vollfettstufe |
| Art der Reifung | schimmelgereift |
| Reifezeit Text | 14 |
| Labart | mikrobielles Lab |
| Salz | 0,9 % |
| Salzart | Siedesalz |
| Farbstoff bei Käse | Keine |
| Rinde verzehrbar | ja |
| Rinde | Edelschimmel weiß, essbar |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Reifezeit Einheit | 14 Tag(e) |

Qualität

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | EU Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | DE-ÖKO-006 |
| Welcher Standard wird erfüllt | Bioland |

Gesetzliche Angaben

| | |
|-------------------------------------|--|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Käse |
| Inverkehrbringer | Anderlbauer e.K., Hauptstraße 4, D-83112 Frasdorf |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1172 kJ / 280 kcal |
| Fett | 22 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 12,12 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 18,62 g |
| Salz | 0,90 g |



Schafbert Pfeffer, ca. 150g

Aderlbauer Bio-Hofkäserei



| | | | | |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 10022 | GTIN-Stück  4 250111 510226 | GTIN-Verpackung  4 250111 560221 | eco-ID 64046 |  |
|-------------------------------|---|--|------------------------|---|

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Stück
Verpackungsmaterial Kunststoff
Stücke in Packung 6
Einheit der Einzelstücke Stück
Bezeichnung der Einzelstücke Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Milde note, je nach Reifegrad kräftiger
Geruch milde Schafnote
Konsistenz schnittfeste Konsistenz