



Ziegenbrie pur, ca. 700g

Anderlbauer Bio-Hofkäserei



Artikelnummer 10140	GTIN-Stück  4 250111 511407	GTIN-Verpackung  4 250111 561402	eco-ID 67621	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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

ZIEGENMILCH*, Salz, Mikrobielles Lab, Milchsäurebakterien

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

Ziegenbrie pur

Herstellung

Traditionelle Herstellung mit naturbelassenem Fettgehalt

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6 - 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl lagern





Ziegenbrie pur, ca. 700g

Anderlbauer Bio-Hofkäserei



Artikelnummer 10140	GTIN-Stück  4 250111 511407	GTIN-Verpackung  4 250111 561402	eco-ID 67621	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ laktosefrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Ziegenbrie pur, ca. 700g

Anderlbauer Bio-Hofkäserei



Artikelnummer 10140	GTIN-Stück  4 250111 511407	GTIN-Verpackung  4 250111 561402	eco-ID 67621	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Ziege
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	0 %
Produzent	Anderlbauer e.K.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	14
Labart	mikrobielles Lab
Salz	0,90 %
Salzart	Siedesalz
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	22,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,12 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	16,55 g
Salz	0,9 g



Ziegenbrie pur, ca. 700g

Anderlbauer Bio-Hofkäserei



Artikelnummer 10140	GTIN-Stück  4 250111 511407	GTIN-Verpackung  4 250111 561402	eco-ID 67621	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff
Stücke in Packung	2
Einheit der Einzelstücke	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild bis würzig, je nach Reifegrad
Geruch	leicht und typisch nach Ziege
Konsistenz	fest bis cremig, je nach Reifegrad

 Ziegenbrie Kräuter, ca. 700g 10141	 Ziegenbrie Pfeffer, ca. 700g 10142	 Ziegenbrie Basilikum, ca. 700g 10143	 Ziegenbrie Schwarzkümmel, ca. 700g 10144
 Ziegenbrie Knoblauch, ca. 700g 10146	 Ziegenbrie Blütenzauber, ca. 700g 10147		