



Wolpertinger Blauschimmelkäse Bio, ca. 700g

Anderlbauer Bio-Käserei

Artikelnummer

10210

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung



eco-ID

67635



Marke

Anderlbauer



Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Allgemeines

Während des Reifeprozesses verzweigt sich der blaue Edelpilz mehr oder weniger tief in das Innere. Durch den natürlichen Reifeprozess kann auch die Außenseite von blauem Edelpilzschimmel überzogen sein.

Dadurch ergibt sich kein Qualitätsverlust und auch kein Geschmacksverlust.



Besonderheiten

Schaf-, und Ziegenmilch*

Kurzbeschreibung

Wolpertinger Blauschimmel

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6 - 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl lagern

Herstellung

Traditionelle Herstellung mit naturbelassenem Fettgehalt

Sonstige Hinweise

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

Zutaten

ZIEGENMILCH*, SCHAFMILCH*,

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Wolpertinger Blauschimmelkäse Bio, ca. 700g

Anderlbauer Bio-Käserei

Artikelnummer

10210

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung



eco-ID

67635



Allergene LMIV

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Allergene Lebensmittel sonstige

nicht enthalten: Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Karotte, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Rind, Schwein, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

Spuren möglich: Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

nein: vegan, kosher, halal

ja: vegetarisch, alkoholfrei, glutenfrei, laktosefrei

glutenfrei (Verpackungsdeklaration): Ja, ohne Verpackungsdeklaration

laktosefrei (Verpackungsdeklaration): Ja, ohne Verpackungsdeklaration

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	Anderlbauer Wolpertinger Blauschimmelkäse
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
	Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Wolpertinger Blauschimmelkäse Bio
	Produzent.....	Anderlbauer Bio-Käserei
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	Anderlbauer Bio-Käserei



Wolpertinger Blauschimmelkäse Bio, ca. 700g

Anderlbauer Bio-Käserei

Artikelnummer

10210

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung



eco-ID

67635



Herkunft

Herkunft

Zollrechtliche Herkunft..... Deutschland (DE)
Wechselnde Ursprungsländer..... nein
Ursprungsland/-region Hauptzutaten..... Deutschland, Bayern
Verarbeitungsland..... Deutschland
Verpackungsland..... Deutschland
Region..... Bayern

Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende ecoinform..... ja

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Käse

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer..... Anderlbauer Bio-Käserei, Hauptstraße 4, D-83112 Frasdorf; info@anderlbauer.de
E-Mail Inverkehrbringer..... info@anderlbauer.de

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu Nährwerten & Analyseergebnissen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1172 kJ / 280 kcal
Fett	22,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	12,12 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	17,3 g
Salz	0,9 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung..... pasteurisiert

Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen

Salz..... 0,90 %
Salzart..... Siedesalz



Wolpertinger Blauschimmelkäse Bio, ca. 700g

Anderlbauer Bio-Käserei

Artikelnummer

10210

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung



eco-ID

67635



Angaben speziell für Milchprodukte

Milchart..... Schaf, Ziege
Rohmilch..... nein
Homogenisiert..... nein
mindestens..... mindestens
Lactosegehalt..... 0 %

Angaben speziell für Käse

Wärmebehandlung Käse..... pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse..... nein
Fett i. Tr..... 45 %
mindestens..... ja
Art der Reifung..... schimmelgereift
Reifezeit Text..... 14
Labart..... mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar..... ja
Rinde..... Edelschimmel weiß, essbar
Käseform..... Ganzer Laib
Reifezeit Zahl..... 14 Tag(e)

Angaben speziell für Käse in Deutschland

Käsegruppe..... Weichkäse
Fettgehaltsstufe..... Vollfettstufe

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild aromatisch, nach längerer Reifung
vollmundig
Geruch..... dezent
Konsistenz..... schnittfest bis cremig, je nach Reifegrad

Logistik

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 0,700 kg

Verpackung und weitere Eigenschaften der VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Lagerung, Pfand, Entsorgung

Pfand

Pfandangaben Stück Deutschland Pfand..... nein