



Wiggensbacher Weinkäse 55% F.i.T., ca.
4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 004	GTIN-Stück  4 260102 480049	GTIN-Verpackung	eco-ID 111775	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Schaukäserei Wiggensbach



Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Bioland HeuMILCH*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Steinsalz, affiniert mit Rotwein**, Rote Beete Saft (getrocknet)**, Säuerungsmittel: Zitronensäure

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

handwerklich gekäst aus eigener Bio-Heumilch

Besonderheiten

kleine Allgäuer Bauernhöfe liefern frische BioHeumilch, hohe Transparenz vom Landwirt bis hin zum Konsument.

Diese sehr cremige, rotgeschmierte Wiggensbacher Spezialität in Rahmstufenqualität mit 55 % Fett i. Tr. wird nach dem Reifevorgang in ein Bad aus Rotwein aus kontrolliert biologischem Anbau eingelegt. Hier entwickelt der Schnittkäse seinen außergewöhnlichen, aromatisch-würzigen Geschmack und entfaltet sein feines Bouquet.

Kurzbeschreibung

Weinkäse





Wiggensbacher Weinkäse 55% F.i.T., ca.
4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 004	GTIN-Stück  4 260102 480049	GTIN-Verpackung	eco-ID 111775	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käseplatten

Herstellung

handwerklich gekäst aus eigener Bio-Heumilch

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Gluten, Schalenfrüchte, Dinkel, Laktose, Fruktose, Pfeffer, Glutamat, Hefe

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Wiggensbacher Weinkäse 55% F.i.T., ca.
4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 004	GTIN-Stück  4 260102 480049	GTIN-Verpackung	eco-ID 111775	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	60 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 55 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Schaukäserei Wiggensbach eG
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	6-8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	6-8 Woche(n)

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, D-87487 Wiggensbach



Wiggensbacher Weinkäse 55% F.i.T., ca.
4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 004	GTIN-Stück  4 260102 480049	GTIN-Verpackung	eco-ID 111775	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1650 kJ / 394 kcal
Fett	32,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,45 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	22,5 g
Salz	1,5 g

Vitamine & Mineralien

Vitamin D	000 µg
Vitamin E	00 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Diese sehr cremige, rotgeschmierte Spezialität wird nach dem Reifevorgang in ein Bad aus Rotwein aus kontrolliert biologischem Anbau eingelegt. Hier entwickelt der Schnittkäse seinen außergewöhnlichen, aromatisch-würzigen Geschmack.
Konsistenz	schnittfest bis weich