

Artikelnummer 006	GTIN-Stück  4 260102 480056	GTIN-Verpackung	eco-ID 112468	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Schaukäserei Wiggensbach



Qualität

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



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Allgäu

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Bioland HeuMILCH*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Steinsalz, Kunststoffüberzug mit Schabzigerklee**

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Handwerklich gekäst aus eigener Bio-Heumilch.

Kleine Allgäuer Bauernhöfe liefern frische BioHeumilch.

Hohe Transparenz vom Landwirt bis hin zum Konsument.

Besonderheiten

Wie das Allgäu, so der Käse

Unser wunderschönes, uriges Allgäu ist Namensgeber für den würzigen, rotgeschmierten Schnittkäse aus tagesfrischer Bio-Heumilch. Sein cremiger Teig ist mit Schabziger Kleesaat affiniert, die dem Käse eine leicht nussige Note verleiht.

Eine echte Allgäuer Spezialität in Rahmstufenqualität mit 50 % Fett i. Tr.





Uriger Allgäuer 50% F.i.Tr., ca. 4kg/kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 006	GTIN-Stück  4 260102 480056	GTIN-Verpackung	eco-ID 112468	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Kurzbeschreibung

Uriger Allgäuer 50% F.i.Tr.

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: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, Haselnuss, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Artikelnummer 006	GTIN-Stück  4 260102 480056	GTIN-Verpackung	eco-ID 112468	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Schaukäserei Wiggensbach eG
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	naturkeller- / höhlengereift
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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1595 kJ / 381 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,8 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g



Uriger Allgäuer 50% F.i.Tr., ca. 4kgkg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 006	GTIN-Stück  4 260102 480056	GTIN-Verpackung	eco-ID 112468	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Pappe

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Sein cremiger Teig ist mit Schabziger Kleesaat affiniert, die dem Käse eine leicht nussige Note verleiht.

Konsistenz schnittfest bis weich