



Wiggensbacher Weinkäse leicht 25%
F.i.Tr., ca. 4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 005	GTIN-Stück  4 260102 480117	GTIN-Verpackung	eco-ID 112464	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Schaukäserei Wiggensbach



Qualität

Bioland, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Garantiert traditionelle Spezialität



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)



Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu

Zutaten

Bioland Heumilch*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Steinsalz, affinert 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.

Kleine Allgäuer Bauernhöfe liefern frische BioHeumilch.

Hohe Transparenz vom Landwirt bis hin zum Konsument.

Besonderheiten

Genuss ohne Reue

Mit nur 25 % Fett i. Tr. weist dieser aromatische Schnittkäse einen niedrigen Fettanteil auf, entfaltet jedoch eine ebenso cremig-würzige Geschmacksnote wie der »große Bruder« in der Vollfettstufe.

So kommt auch der auf kalorienarme Ernährung achtende Käsefreund in den Genuss dieser im Rotweinbad eingelegten Spezialität

Kurzbeschreibung

Wiggensbacher Weinkäse 25% F.i.Tr.





Wiggensbacher Weinkäse leicht 25%
F.i.Tr., ca. 4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 005	GTIN-Stück  4 260102 480117	GTIN-Verpackung	eco-ID 112464	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Artikelnummer 005	GTIN-Stück  4 260102 480117	GTIN-Verpackung	eco-ID 112464	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 25 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Schaukäseerei Wiggensbach eG
Fettgehaltsstufe	Halbfettstufe
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
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Garantiert traditionelle Spezialität

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1129 kJ / 270 kcal
Fett	15 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	32 g
Salz	1,5 g



Wiggensbacher Weinkäse leicht 25%
 F.i.Tr., ca. 4kg
 aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 005	GTIN-Stück  4 260102 480117	GTIN-Verpackung	eco-ID 112464	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
 Verpackungsmaterial Papier, Pappe

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Mit nur 25 % Fett i. Tr. weist dieser aromatische Schnittkäse einen niedrigen Fettanteil auf, entfaltet jedoch eine ebenso cremig-würzige Geschmacksnote wie der »große Bruder« in der Vollfettstufe. Auch dieser Käse wird in Rotwein eingelegt.

Konsistenz schnittfest bis weich