



Wiggensbacher Bierkäse 50% F.i.Tr., ca.
4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 010	GTIN-Stück  4 260102 480124	GTIN-Verpackung	eco-ID 112465	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Schaukäseerei 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*), Schnittlauch*, Zwiebel*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Steinsalz

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.





Wiggensbacher Bierkäse 50% F.i.Tr. , ca.
4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 010	GTIN-Stück  4 260102 480124	GTIN-Verpackung	eco-ID 112465	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Besonderheiten

Bier und Käse – perfekt kombiniert

Die Kombination von Rotkulturen und Bieraroma verleiht diesem aromatisch-würzigen Schnittkäse mit 50 % Fett i. Tr. ein sehr stimmiges Geschmacksaroma, das durch eine Gewürzmischung aus Natursalz, Schnittlauch und Zwiebeln unterstrichen wird.

Sein »bieriges« Aroma erreicht der Käse, indem er am Ende der Reifezeit in Weizenbier eingelegt wird. Vollenden Sie dieses Geschmackserlebnis, indem Sie zum Käse ein Märzenbier oder ein helles Weißbier genießen.

Kurzbeschreibung

Wiggensbacher Bierkäse 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, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, 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



Wiggensbacher Bierkäse 50% F.i.Tr., ca.
4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 010	GTIN-Stück  4 260102 480124	GTIN-Verpackung	eco-ID 112465	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	rindengereift
Reifezeit Text	6-8 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	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



Wiggensbacher Bierkäse 50% F.i.Tr. , ca.
4kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 010	GTIN-Stück  4 260102 480124	GTIN-Verpackung	eco-ID 112465	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Papier

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Die Kombination von Rotkulturen und Bieraroma verleiht diesem aromatisch-würzigen Schnittkäse ein sehr stimmiges Geschmacksaroma, das durch eine Gewürzmischung aus Natursalz, Schnittlauch und Zwiebeln unterstrichen wird.

Konsistenz schnittfest bis weich