



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



| | | | | |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 012 | GTIN-Stück  4 260102 480155 | GTIN-Verpackung | eco-ID 113135 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

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

Zutaten

Bioland HeuMILCH*, Milchsäurekultur, mikrobielles Lab, Steinsalz, Gewürzmischung aus Chili*, Cayennepfeffer*, Paprika*, Knoblauch*

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

Eine Prise Schärfe gefällig?

Diese fein-würzige Schnittkäsespezialität mit 50 % Fett i. Tr. besticht durch ihr feuriges, leicht-scharfes Aroma, welches ihr durch die feinen Chilistückchen und einer Cayennepfeffer-, Paprika- und Knoblauchmischung verliehen wird.

Für Käsefreunde, die eine Extraprise Schärfe gut vertragen können.

Kurzbeschreibung

Wiggensbacher Chilikäse 50% F.i.Tr.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käseplatten



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



| | | | | |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 012 | GTIN-Stück  4 260102 480155 | GTIN-Verpackung | eco-ID 113135 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Herstellung

Handwerklich gekäst aus eigener Bio-Heumilch.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei HIER TEMPERATUR ANGEBEN °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



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



| | | | | |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 012 | GTIN-Stück  4 260102 480155 | GTIN-Verpackung | eco-ID 113135 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

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 | 1,4 % |
| 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, Kempfer Straße 9, D-87487 Wiggensbach |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1586 kJ / 379 kcal |
| Fett | 30 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 19,8 g |
| Kohlenhydrate | 0,1 g |
| davon Zucker | 0,1 g |
| Eiweiß | 24,5 g |
| Salz | 1,4 g |



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



| | | | | |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 012 | GTIN-Stück  4 260102 480155 | GTIN-Verpackung | eco-ID 113135 |  |
|-----------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Pappe

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack Diese fein-würzige Schnittkäsespezialität besticht durch ihr feuriges, leicht-scharfes Aroma, welches ihr durch die feinen Chilistückchen und einer Cayennepfeffer-, Paprika- und Knoblauchmischung verliehen wird.

Konsistenz schnittfest bis weich