



Gute-Laune-Käse 55% F.i.Tr., ca. 2,7kg

aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 033	GTIN-Stück  4 260102 481039	GTIN-Verpackung	eco-ID 115311	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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, Meersalz, Knoblauch*, Bärlauch*, Basilikum*, Oregano*, Ringelblumen*, Rosmarin*, Thymian*, Rosenblüten*, Kornblumen*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der raffiniert-cremige Käsegenuss

aus dem wunderschönen Allgäu mit seinen saftigen Wiesen und grünen Hügel und Berge kommt diese großartige Käsespezialität. Unser Käse entsteht aus reiner Allgäuer

Bio-Heumilch ausschließlich unserer Mitglieder. Die Kühe sind im Sommer auf der Weide und fressen im Winter bestens kräuterreiches aromatisches Heu. In guter handwerklicher Tradition entsteht in unserer kleinen Käserei diese Spezialität.





Gute-Laune-Käse 55% F.i.Tr., ca. 2,7kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 033	GTIN-Stück  4 260102 481039	GTIN-Verpackung	eco-ID 115311	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Besonderheiten

Der Gute Laune Käse - da lacht der Gaumen

Die ca. 2,5kg schweren Käselaike reifen nach dem Salzbad für mindestens 6 Wochen im Ziegelgewölbekeller und werden regelmäßig gepflegt. Das einzigartige natürliche Klima im Keller verleiht dem Käse seinen Charakter. Nach der Reifung wird der Käse mit einer erlesenen Kräutermischung affinert. Die sowohl optisch wie auch geschmacklich raffinierte Kräutermischung macht diesen Käse so einzigartig und beliebt.

Der Kräutermantel geht mit der weichen Rinde eine feste Verbindung ein. Durch das optimale Verhältnis von Oberfläche zu Volumen kann sich das Aroma der Kräuter gleichmäßig über den ganzen Laib verteilen. Die weiche Konsistenz verleiht dem Käse ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Kurzbeschreibung

Gute-Laune-Käse

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, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Gute-Laune-Käse 55% F.i.Tr., ca. 2,7kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 033	GTIN-Stück  4 260102 481039	GTIN-Verpackung	eco-ID 115311	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Allgäu
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	50 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester 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	ja
Rinde	Edelschimmel und Rotschmiere
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	halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, D-87487 Wiggensbach



Gute-Laune-Käse 55% F.i.Tr., ca. 2,7kg
aus Bio-Heumilch



Artikelnummer 033	GTIN-Stück  4 260102 481039	GTIN-Verpackung	eco-ID 115311	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1573 kJ / 376 kcal
Fett	31,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,8 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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	PA, PE

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-würzig
-----------	-------------------