



Allgäuer Rosenblütenkäse 52,5% F.i.Tr., ca.  
4kg  
aus Bio-Heumilch



<b>Artikelnummer</b> 021	<b>GTIN-Stück</b>  4 260102 481343	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114628	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Schaukäserei Wiggensbach



## Qualität

Bioland, Bio-Siegel, 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, Kunststoffüberzug mit Cayenne Pfeffer, Ingwer, Rosenblüten

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 Bio-Heumilch,

Hohe Transparenz vom Landwirt bis hin zum Konsument





Allgäuer Rosenblütenkäse 52,5% F.i.Tr., ca.  
4kg  
aus Bio-Heumilch



<b>Artikelnummer</b> 021	<b>GTIN-Stück</b>  4 260102 481343	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114628	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Besonderheiten

Liebkost von der Königin der Blumen

Unser blumig-eleganter Rosenblütenkäse ist ein feinwürziger, aromatischer Schnittkäse in Rahmstufenqualität mit 55 % Fett i. Tr. Er wird aus reinstem Heumilch hergestellt, mit Rotschmiere geschmiert und am Ende seiner Reifezeit mit einer feinen Rosenblütenmischung affiniert.

Ebenso ist die Rinde mit getrockneten Rosenblüten ummantelt, was dieser Käsespezialität ein besonders schönes und edles Aussehen sowie einen typischen Rosenduft verleiht. Geschmack, Aussehen und Duft werden Käsefreunde und Rosenliebhaber gleichermaßen von dieser edlen Spezialität überzeugen.

## Kurzbeschreibung

Allgäuer Rosenblütenkäse 52,5 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, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß, Pfeffer

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

<b>Artikelnummer</b> 021	<b>GTIN-Stück</b>  4 260102 481343	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114628	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### 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 52 %
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 Zahl	6-8 Woche(n)

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel
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	1618 kJ / 387 kcal
Fett	31,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,8 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	23,5 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung



Allgäuer Rosenblütenkäse 52,5% F.i.Tr., ca.  
4kg  
aus Bio-Heumilch



<b>Artikelnummer</b> 021	<b>GTIN-Stück</b>  4 260102 481343	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 114628	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib  
Verpackungsmaterial ..... Pappe

### Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack** ..... Ein feinwürziger, aromatischer Schnittkäse. Am Ende seiner Reifezeit wird diese Käsespezialität mit einer feinen Rosenblütenmischung affiniert.  
**Geruch** ..... Rosenduft  
**Konsistenz** ..... schnittfest bis weich