



Kraxl-Max, ca. 4kg
aus Bio-Heumilch g.t.S.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
0071	 4 260102 481794		297388	

Marke

Schaukäserei Wiggensbach



Qualität

BIOKREIS, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



Allgemeines

Handwerklich gekäst aus eigener Bio-Heumilch.

Kleine Allgäuer Bauernhöfe liefern frische BioHeumilch.

Hohe Transparenz vom Landwirt bis hin zum Konsument .



Besonderheiten

100 % Geschmack mit nur 25 % Fett

Der Kraxl-Max ist ein Schabziger Kleesaat affinierter Schnittkäse, enthält jedoch nur 25% Fett i. Tr. Er überzeugt nichtsdestotrotz durch seinen nussigen Geschmack.

Ein Muss für alle Käseliebhaber, die auf fettreduzierte Ernährung achten und dennoch das würzige Geschmackserlebnis genießen wollen.

Kurzbeschreibung

Kraxl-Max

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käseplatten

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl lagern

Herstellung

handwerklich aus eigener Bio-Heumilch gekäst und natürlich im Ziegelnaturkeller gereift

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu



Kraxl-Max, ca. 4kg
aus Bio-Heumilch g.t.S.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
0071	 4 260102 481794		297388	

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

HEUMILCH g.t.S.*, Salz, KULTUREN, mikrobielles Lab, Stabilisator: Calciumchlorid; Kunststoffüberzug (Schabzigerklee*)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

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

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Kraxl-Max, ca. 4kg
aus Bio-Heumilch g.t.S.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
0071	 4 260102 481794		297388	

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
Verwendungsdauer	60 Tage
Fettgehalt im Milchanteil	4 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 25 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Schaukäserei 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 Einheit	6-8 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	BIOKREIS

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse affinert mit Schabzigerklee
Inverkehrbringer	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, D-87487 Wiggensbach; info@schaukaeserei-wiggensbach.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@schaukaeserei-wiggensbach.de



Kraxl-Max, ca. 4kg
aus Bio-Heumilch g.t.S.



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
0071	 4 260102 481794		297388	

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
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	32 g
Salz	1,5 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	4,0 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier, Pappe

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Ein Schabziger Kleesaat affinierter Schnittkäse, enthält jedoch nur 25% Fett i. Tr. Er überzeugt nichtsdestotrotz durch seinen nussigen Geschmack.
Konsistenz	schnittfest bis weich