

Artikelnummer

0101

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

297393



Marke

Schaukäserei Wiggensbach

Qualität

BIOKREIS, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

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

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

Kurzbeschreibung

Radl-Rudi

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käseplatten

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl lagern

Herstellung

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

Zutaten

HEUMILCH g.t.S.*, Salz, KULTUREN, mikrobielles Lab, Gewürze*, Stabilisator: Calciumchlorid

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





Radl-Rudi, ca. 4kg
aus Bio-Heumilch g.t.S.

Artikelnummer

0101

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

297393



Allergene LMIV

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

enthalten: Milch

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Allergene Lebensmittel sonstige

nicht enthalten: Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Walnuss, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Huhn, Laktose, Rind, Schwein, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

nein: Vegan, Rohstoffe nicht jodiert, Ungesüßt

ja: Vegetarisch

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	Radl-Rudi
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
	Welcher Standard wird erfüllt.....	BIOKREIS
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-006

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	Radl-Rudi
	Produzent.....	Bio Schaukäserei Wiggensbach eG
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	aus Bio-Heumilch g.t.S.

Herkunft

Herkunft	Zollrechtliche Herkunft.....	Deutschland (DE)
	Wechselnde Ursprungsländer.....	nein
	Ursprungsland/-region Hauptzutaten.....	Allgäu
	Verarbeitungsland.....	Deutschland
	Verpackungsland.....	Deutschland
	Region.....	Allgäu

Artikelnummer

0101

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

297393



Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben
zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende ecoinform ja

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
vorhanden

Rechtliche Bezeichnung des Produkts Schnittkäse mit Schnittlauch und Zwiebel

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG,
Kempster Straße 9, D-87487 Wiggensbach;
info@schaukaeserei-wiggensbach.de
E-Mail Inverkehrbringer info@schaukaeserei-wiggensbach.de

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

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

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung pasteurisiert

Angaben zur Handhabung

Verwendungsdauer 60 Tage

Angaben zu Süßung, Salz,
Triebmitteln, Hilfsstoffen

Süßung nicht gesüßt
Salz 1,5 %
Salzart Steinsalz

Angaben speziell für
Milchprodukte

Milchart Kuh
Rohmilch nein
Homogenisiert nein
Fettgehalt im Milchanteil 4 %
Mindestens mindestens

Artikelnummer

0101

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

297393



Angaben speziell für Käse

Wärmebehandlung Käse..... pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse..... nein
Fett i. Tr..... 25 %
Mindestens..... ja
Art der Reifung..... naturkeller- / höhlengereift
Reifezeit Text..... 6-8 Wochen
Labart..... mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar..... nein
Rinde..... Coating
Käseform..... Ganzer Laib
Reifezeit Einheit..... 6-8 Woche(n)

Angaben speziell für Käse in Deutschland

Käsegruppe..... Schnittkäse
Fettgehaltsstufe..... Halbfettstufe

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Enthält nur 25% Fett i. Tr. Er überzeugt nichtsdestotrotz durch seinen würzigen Geschmack.
Konsistenz..... schnittfest bis weich

Logistik, Lagerung

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 4,0 kg

Verpackung und weitere Eigenschaften der VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Laib
Verpackungsmaterial..... Papier, Pappe

Pfand, Verpackung, Entsorgung

Pfand

Pfandangaben Stück Deutschland Pfand..... nein