



Fanti das Schaf Fetacreme - Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern



Artikelnummer 1005	GTIN-Stück  4 260423 370265	GTIN-Verpackung  4 260423 370289	eco-ID 153463	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Jakobsberger MilchHandwerker



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Hofkäserei



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

SCHAFSFRISCHKÄSE**, Olivenöl**, SCHAFSPETA*, SCHAFWEICHKÄSE**, Paprika**, Kräuter*, Knoblauch*, Steinsalz,

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang



Allgemeines

Die neue Sorte der Jakobberger MilchHandwerker: FANTI das Schaf ist die Südländerin unter den Frischkäsen. Veredelt mit griechischem Feta sowie einem Hirtenkäse vom Hof und abgeschmeckt mit getr. Tomate, biodynamischer Paprika und mediterranen Gewürzen ergibt es einen fruchtig-würzigen Frischkäseaufstrich. Auch als Dip hervorragend geeignet.

Besonderheiten

Die neue Sorte der Jakobberger MilchHandwerker: FANTI das Schaf ist die Südländerin unter den Frischkäsen. Veredelt mit griechischem Feta sowie einem Hirtenkäse vom Hof und abgeschmeckt mit getr. Tomate, biodynamischer Paprika und mediterranen Gewürzen ergibt es einen fruchtig-würzigen Frischkäseaufstrich. Auch als Dip hervorragend geeignet.

Die Jakobberger MilchHandwerker sind ein junger Familienbetrieb.

Wir produzieren im geschlossenen Hofkreislauf, der es erlaubt unsere Tiere mit gutem Futter aus eigenem Anbau zu versorgen und die Lämmer in muttergebundener Aufzucht groß werden zu lassen.

Unsere Schafmilch ist unser kostbarstes Gut- denn ein Schaf gibt in etwa halb so viel Milch wie eine Ziege.

Die frische Schafmilch wird in der hofeigenen Käserei zu feinsten Käsekreationen veredelt. Das Beste in demeter-Qualität und alles im Glas.

Verarbeitungshinweis

hergestellt aus past. Schafmilch



Fanti das Schaf Fetacreme - Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern



Artikelnummer 1005	GTIN-Stück  4 260423 370265	GTIN-Verpackung  4 260423 370289	eco-ID 153463	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Frischkäse der Jakobsberger MilchHandwerker lassen sich vielseitig einsetzen: ob klassisch als Brotaufstich, als Dip zur Rohkostplatte oder an Pasta. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

Herstellung

Die Schafmilch wird in der hofeigenen Käserei schonend verarbeitet

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +6 C°

Sonstige Hinweise

www.milchhandwerker.de

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Weizen, Haselnuss, Kuhmilcheiweiß, Fruktose, Zimt, Glutamat



Fanti das Schaf Fetacreme - Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - *biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



Artikelnummer 1005	GTIN-Stück  4 260423 370265	GTIN-Verpackung  4 260423 370289	eco-ID 153463	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	NRW,Weserbergland
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Käsegruppe	Frischkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Labart	ja
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Steinsalz
Rinde	ohne Rinde

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Frischkäsezubereitung
Inverkehrbringer	Jakobsberger MilchHandwerker GmbH, Brunnenweg 35, D-37688 Beverungen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	996 kJ / 254 kcal
Fett	23,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,2 g
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	0,9 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schraubglas
Verpackungsmaterial	Glas, Weißblech

Preise und Konditionen

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