



WildeWeideKuh Pina Pfeffer & Zitrone, 140g

Wir verarbeiten die frische demeter Kuhmilch in der hofeigenen Käserei zu unverwechselbaren Frischkäsespezialitäten



Artikelnummer 1009	GTIN-Stück  4 260423 370364	GTIN-Verpackung  4 260423 370371	eco-ID 183931	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Jakobsberger MilchHandwerker



Qualität

demeter, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Hofkäserei



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-022 | Kontrollverein



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Zutaten

Zutaten: FRISCHKÄSE** aus demeter VOLLMILCH**, Sonnenblumenöl**, Rapsöl**, Pfeffer*, Zitronengranulat*, Zitronenöl**, Pfannensalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist mit ökol. Lebensmitteln, Duftölen oder Aromaextrakten aromatisiert.



Allgemeines

WildeWeideKuh ist der neue Käse der Jakobberger MilchHandwerker. Handwerklich auf dem eigenen Hof hergestellt verarbeiten die MilchHandwerker die Kuhmilch vom Berghof der Familie Mexner. Biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern

Besonderheiten

Wir wollen ursprüngliche Milch in ihrer Qualität bewahren, d.h. nicht homogenisieren, standardisieren oder mikrofiltrieren. Der Mensch mit seinem Handwerk bestimmt die Verarbeitung. Wir wollen den Unterschied und das schmeckt man!

Verarbeitungshinweis

WildeWeideKuh Pina mit Pfeffer & Zitrone. Säure, Süße, Schärfe, dieser Käse hat alles was es braucht für ein intensives leckeres Geschmackserlebnis.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Aufs Brot, zum Dippen, oder mit dem Löffel zu genießen! ;)

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 6 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 6°C, nach dem Öffnen u.U. wieder mit Öl bedecken



WildeWeideKuh Pina Pfeffer & Zitrone, 140g

*Wir verarbeiten die frische demeter Kuhmilch in der hofeigenen
Käserei zu unverwechselbaren Frischkäsespezialitäten*



Artikelnummer 1009	GTIN-Stück  4 260423 370364	GTIN-Verpackung  4 260423 370371	eco-ID 183931	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓



WildeWeideKuh Pina Pfeffer & Zitrone, 140g

Wir verarbeiten die frische demeter Kuhmilch in der hofeigenen Käserei zu unverwechselbaren Frischkäsespezialitäten



Artikelnummer 1009	GTIN-Stück  4 260423 370364	GTIN-Verpackung  4 260423 370371	eco-ID 183931	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Serie	WildeWeideKuh
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Frischkäse
Käsegruppe AT	Frischkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 %
Produzent	Jakobsberger MilchHandwerker
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Siedesalz
Rinde	ohne Rinde
Haltbarmachung	vakuuiert

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	Brotaufstrich aus Frischkäse und Pflanzenöl
Inverkehrbringer	Jakobsberger MilchHandwerker; Brunnenweg 35, 37688 Beverungen, Deutschland
Name Inverkehrbringer	Jakobsberger MilchHandwerker
Straße Inverkehrbringer	Brunnenweg 35
PLZ Inverkehrbringer	37688
Ort Inverkehrbringer	Beverungen
Land Inverkehrbringer	Deutschland



WildeWeideKuh Pina Pfeffer & Zitrone, 140g

*Wir verarbeiten die frische demeter Kuhmilch in der hofeigenen
Käserei zu unverwechselbaren Frischkäsespezialitäten*



Artikelnummer 1009	GTIN-Stück  4 260423 370364	GTIN-Verpackung  4 260423 370371	eco-ID 183931	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1015 kJ / 244 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g
Kohlenhydrate	4,6 g
davon Zucker	2,4 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,9 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schraubglas
Verpackungsmaterial	Glas, Weißblech

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	Ein milder Frischkäse in seiner natürlichen Qualität. Aus demeter Vollmilch schonend verarbeitet und mit kaltgepressten Ölen verfeinert. Das ist biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern
Geruch	mild-säuerlich
Konsistenz	cremig