



# FrechesFrolleinZiege Katinka Demeter Frischkäse aus reiner Ziegenmilch, 135g

*Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von  
waschechten Bauern*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1025	 4 260423 370562	 4 260423 370609	268148	

## 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

## Verarbeitungsland

Deutschland

## Zutaten

ZIEGENFRISCHKÄSE\*\*, Olivenöl\*\*, Kräuter\*, Knoblauch\*, Pfannensalz, mikrob. Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*\*aus biodynamischer Erzeugung, \*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

## Allgemeines

Jakobsberger MilchHandwerker

## Besonderheiten

Die Jakobsberger MilchHandwerker sind ein junger Familienbetrieb.

## Kurzbeschreibung

Die Jakobsberger MilchHandwerker sind ein kleiner familiengeführter Bauernhof mit geschlossenem Hofkreislauf. Neben unserer hofeigenen Schafmilch, die wir zu leckeren Frischkäsezubereitungen verarbeiten, verwenden wir auch Demeter Ziegenmilch von einem Partnerbetrieb, um damit geschmackvolle Ziegenfrischkäsevariationen herzustellen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +6 C°

## Sonstige Hinweise

[www.milchhandwerker.de](http://www.milchhandwerker.de)





# FrechesFrolleinZiege Katinka Demeter Frischkäse aus reiner Ziegenmilch, 135g

*Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von  
waschechten Bauern*



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1025	 4 260423 370562	 4 260423 370609	268148	

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Schalenfrüchte, Fruktose

**nicht enthalten:** Glutamat

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch✓

ungesüßt✓



# FrechesFrolleinZiege Katinka Demeter Frischkäse aus reiner Ziegenmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von  
waschechten Bauern



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
1025			268148	

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	NRW,Weserbergland
Milchart	Ziege
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Käsegruppe	Frischkäse
Fettgehalt im Milchanteil	45 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	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	1005 kJ / 240 kcal
Fett	21,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,5 g
Kohlenhydrate	2,1 g
davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	9,9 g
Salz	0,8 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schraubglas
Verpackungsmaterial	Glas, Weißblech

## Preise und Konditionen

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