

SCHILCHER Walserstolz - Unser Bio-Käs, ca. 28kg

Der Stolz der Walser Bauern - ein ganz besonderer Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33084			161149	

Marke Schilcher

Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Österreichische Landwirtschaft, Heumilch, AMA Gütesiegel

Öko-Kontrollstelle AT-BIO-402 | LACON

Zollrechtliche Herkunft

Österreich (AT)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Österreich

Zutaten

KUHMILCH*, Siedesalz, Milchsäurekulturen, Kälberlab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die nach traditioneller Rezeptur aus tagesfrischer Vorarlberger Rohmilch hergestellten Maruler Bergkäse werden in Reifekellern mindestens acht Monate von einem qualifizierten Team gepflegt. So können Sie ihr unverwechselbares, volles Aroma entwickeln. Erst wenn die Käselaike den strengen Anforderungen des Käsemeisters entsprechen und zur Vollendung gereift sind, werden sie für den Verkauf freigegeben.

Besonderheiten

Der Stolz der Walser Bauern!

Kurzbeschreibung

Die nach traditioneller Rezeptur aus tagesfrischer Vorarlberger Rohmilch hergestellten Maruler Bergkäse werden in Reifekellern mindestens acht Monate von einem qualifizierten Team gepflegt. So können Sie ihr unverwechselbares, volles Aroma entwickeln.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose



SCHILCHER Walserstolz - Unser Bio-Käs, ca. 28kg

Der Stolz der Walser Bauern - ein ganz besonderer Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33084			161149	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	mit Rohmilch hergestellt
Rohmilch	ja
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Fett i. Tr.	48 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	Kälberlab
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Coating
Produzent	Maruler Biosennerei
Reifezeit Zahl	8 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Österreichische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	AT-BIO-402
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Heumilch, AMA Gütesiegel

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Vorarlberger Bergkäse
Inverkehrbringer	Schilcher Käse GmbH, Herzogstr. 9, D-86981 Kinsau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1748 kJ / 416 kcal
Fett	33,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,0 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	31,0 g
Salz	1,4 g
Broteinheiten	<0,1 BE

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

Broteinheiten	<0,1 BE
---------------	---------

SCHILCHER Walserstolz - Unser Bio-Käs, ca. 28kg

Der Stolz der Walser Bauern - ein ganz besonderer Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
33084			161149	A square QR code located in the bottom right corner of the table, used for product identification.

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial..... Papier

Verpackungsart..... Laib