

Artikelnummer 2044	GTIN-Stück  4 250017 301003	GTIN-Verpackung	eco-ID 86818	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke Gläserne Molkerei**Qualität**100% bio, demeter, EU Bio-Logo, EU
Landwirtschaft**Öko-Kontrollstelle**

DE-ÖKO-005 | IMO

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Polen

Zutaten

MILCH*, mikrobielles Lab, Kulturen, Meersalz

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

kontrolliert biologischer AnbauDieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Die Heumilch stammt von Kühen, für die eine besonders hochwertige, tier- und bedarfsgerechte Ernährung garantiert ist. Im Sommer werden sie mit Gras und Kräutern, im Winter vorwiegend mit Heu gefüttert. Die Fütterung von Silage ist nicht erlaubt. Die Tiere erhalten außerdem ihrem Bedarf entsprechend Getreide und Lupinen. Die aromatischen Inhaltsstoffe der frischen Gräser und Kräuter sorgen für den guten Geschmack der Heumilch, aus der dieser Käse hergestellt wird. Der runde Laib reift ca. 6 Monate auf Rotfichtenholzbrettern im Käselager, wird regelmäßig mit Salzlake geschmiert und erhält dadurch seinen aromatischen, leicht nussigen Geschmack.

Besonderheiten

Durch regelmäßige Pflege der Laibe mit Salzlake bildet sich eine natürliche Rinde.

Herstellung

Traditionell im Käsefertiger aus Kupfer hergestellt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl bei max. 10°C lagern.





WIESE 7 BIO HEUMILCHKÄSE, ca. 4kg

Bio Heumilchkäse aus Heumilch gt.S. in demeter-Qualität,
thermisiert



Artikelnummer 2044	GTIN-Stück  4 250017 301003	GTIN-Verpackung	eco-ID 86818	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓

Artikelnummer 2044	GTIN-Stück  4 250017 301003	GTIN-Verpackung	eco-ID 86818	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit thermisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform.....	Ganzer Laib
Produzent.....	Gläserne Molkerei GmbH
Reifezeit Zahl.....	6 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-005
Welcher Standard wird erfüllt.....	demeter

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Bio-Hartkäse 50 % Fett i.Tr.
Inverkehrbringer.....	Gläserne Molkerei GmbH, Molkereistr. 1, D-15748 Münchehofe

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1767 kJ / 426 kcal
Fett.....	36 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	26 g
Kohlenhydrate.....	<0,5 g
davon Zucker.....	0 g
Eiweiß.....	26 g
Salz.....	1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Pappe, Wachspapier
Verpackungsart.....	Laib



WIESE 7 BIO HEUMILCHKÄSE, ca. 4kg

Bio Heumilchkäse aus Heumilch gt.S. in demeter-Qualität, thermisiert



Artikelnummer 2044	GTIN-Stück  4 250017 301003	GTIN-Verpackung	eco-ID 86818	
------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch, leicht pikant, leicht nussig
Geruch..... aromatisch
Konsistenz..... schnittfest, leicht kurz