

Circa 0.2 kg , Tüte

Artikelnummer Inverkehrbringer 029

Bio-ID: 8ba6ed30-64c5-4588-a23b-11081e2bb97c





Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels Schnittkäse mit Kräutern

demeter

Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO-022 (Kontrollverein ökologischer Landbau e.V.)



Herkunft EU Bio Logo Deutschland Landwirtschaft

Qualität & Zertifizierung Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel



Verbände Demeter

Produktbeschreibung lang handverschöpfter Schnittkäse mit Schwarzkümmel hergestellt aus hofeigener demeter-Milch mit naturbelassenem Fettgehalt

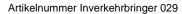
rotgeschmiert, naturrindengereift im eigenen Keller verpackt ohne Rinde





Zutaten

Zutatenverzeichnis:		
hofeigene MILCH**, Käsereikultur, Lab, Steinsalz, Sch	warzkümmel*	
Zutatenlegende	**aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung	
Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die		
Rohstoffe des Artikels stammen (Ursprung der		
Hauptzutaten)	Deutschland	
Wechselnde Ursprungsländer	Nein	
Region	Hunsrück, Rheinland-Pfalz	
Ernährungshinweise		
Vegan	Nein	
Vegetarisch	Ja	
Rohkost	Nein	
Ohne Schweinefleisch	Ja	
Ohne Rindfleisch	Ja	
Ohne Zuckerzusatz	Ja	
Inhaltsstoffe & Produkthinweise		
Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können		
Ja (laut Rezeptur enthalten)	Milch, Laktose	
Weitere (freiwillige) Angaben Inhaltsstoffe		
Ja (laut Rezeptur enthalten)	Milcheiweiß	





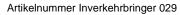
Produkt enthält	Milcheiweiß
Produkt ist frei von	Zimt, Vanillin, Schweine(-fleisch), Rind(-
	fleisch), Petersilie, Myrrhe, Mais,
	Liebstöckel, Kümmel, Kreuzkümmel,
	Koriander, Kerbel, Karotte, Kakao,
	Hühnchen(-fleisch), Hefe, Glutamat,
	Fructose, Fenchel, Dill, Anis
Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise	Nach dem Öffnen gekühlt lagern und
-	innerhalb von 7 Tagen aufbrauchen,
	Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Freitext:

Nach dem Öffnen aus der Packung nehmen und in Käseglocke, geschlossener Dose oder Pergamentpapier eingewickelt im Kühlschrank aufbewahren. Der Käse soll atmen können, aber nicht austrocknen...

$\label{lem:condition} \textbf{Gebrauchsanleitung und Verarbeitungshinweise (vormals Zubereitungsempfehlung):} \\ 8$

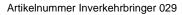
Von verpflichtenden Nährwertdeklaration	
ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie / Brennwert kJ	1731 kJ
Energie / Brennwert kcal	414 kcal
Fett	33 g
Davon gesättigte Fettsäuren	23.1 g
Kohlenhydrate	2.0 g
Davon Zucker	2.0 g
Eiweiß	24 g
Salz	1 8 a





Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Handelsklasse	keine Handelsklasse
Käse Fett-I-Tr Flag	mindestens 45 %
Fettgehalt im Milchanteil (Operator)	mindestens 33.0 %
Gesamtfettanteil / Fett absolut (Operator)	gleich 33.0 %
Tierart Milch	Kuh
Tierart Milch Freitext	hofeigene Milch
Labart	Kälberlab
Wärmebehandlung Milch für Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Reifezeit	4 Woche(n)
Verzehr der Rinde	keine Rinde
Käsegruppe Deutschland	Schnittkäse
Fettstufe Deutschland	Vollfettstufe
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand





Produzent & Inverkehrbringer

Name	Bornwiesenhof Agrar GbR, Andreas, Meike & Kaspar Jaschok
Straße	Hussweilerstraße 38-40
PLZ	55767
Ort	Wilzenberg-Hussweiler
Genusstauglichkeitskennzeichen	DE RP 04024 EG