

Circa 0.2 kg, Tüte

Artikelnummer Inverkehrbringer 031

Bio-ID: 4b5b7834-75d0-46f2-b7bd-13c95b369a43





Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels Hartkäse natur

demeter

Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO-022 (Kontrollverein

ökologischer Landbau e.V.)

Herkunft EU Bio Logo Deutschland Landwirtschaft

Qualität & Zertifizierung Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU

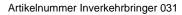
Bio-Siegel

Verbände Demeter



Produktbeschreibung lang:

handverschöpfter Hartkäse hergestellt aus hofeigener demeter-Milch mit naturbelassenem Fettgehalt rotgeschmiert, naturrindengereift im eigenen Keller mindestens 3 Monate gereift verpackt ohne Rinde





Zutaten

Zutatenverzeichnis: hofeigene MILCH**, Käsereikultur,Lab,Steinsalz	
Zutatenlegende	**aus biodynamischer 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





Gekühlt bei 6-8 °C lagern

Produkt enthält

Milcheiweiß

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

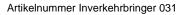
Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb von 7 Tagen aufbrauchen,

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...

Gebrauchsanleitung und Verarbeitungshinweise (vormals Zubereitungsempfehlung): 8

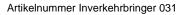
Von verpflichtenden Nährwertdeklaration	
ausgenommen	Nein
Bezugsgröße	100 g
Energie / Brennwert kJ	1831 kJ
Energie / Brennwert kcal	437 kcal
Fett	36 g
Davon gesättigte Fettsäuren	25.2 g
Kohlenhydrate	2.0 g
Davon Zucker	2.0 g
Eiweiß	23 g
Salz	16 a





Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Handelsklasse	keine Handelsklasse
Käse Fett-I-Tr Flag	mindestens 45 %
Fettgehalt im Milchanteil (Operator)	mindestens 36.0 %
Gesamtfettanteil / Fett absolut (Operator)	gleich 36.0 %
Tierart Milch	Kuh
Tierart Milch Freitext	hofeigene Milch
Labart	Kälberlab
Wärmebehandlung Milch für Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Reifezeit	3 Monat(e)
Verzehr der Rinde	keine Rinde
Käsegruppe Deutschland	Hartkäse
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