

## Hunsrücklaib, Schnittkäse natur, handverschöpft

Circa 0.2 kg , Tüte

Artikelnummer Inverkehrbringer 026

Bio-ID: 3e5bab6d-f54e-45e1-a1c0-8f0033e689f9

GTIN Artikel



214563000001



### Allgemeine Produktangaben

<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b> .....	Schnittkäse natur	
<b>Öko-Kontrollstellenummer</b> .....	DE-ÖKO-022 (Kontrollverein ökologischer Landbau e.V.)	
<b>Herkunft EU Bio Logo</b> .....	Deutschland Landwirtschaft	
<b>Qualität &amp; Zertifizierung</b> .....	Deutsches staatliches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel	
<b>Verbände</b> .....	Demeter	
<b>Produktbeschreibung lang</b> .....	handverschöpfter Schnittkäse natur hergestellt aus hofeigener demeter- Milch mit naturbelassenem Fettgehalt rotgeschmiert, naturrindengereift im eigenen Keller verpackt ohne Rinde	

# Hunsrücklaib, Schnittkäse natur, handverschöpft

Artikelnummer Inverkehrbringer 026



2145630000001

## 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

# Hunsrücklaib, Schnittkäse natur, handverschöpft

Artikelnummer Inverkehrbringer 026

GTIN Artikel



214563000001

<b>Produkt enthält</b> .....	Milcheiweiß
<b>Produkt ist frei von</b> .....	Zimt, Vanillin, Schweine(-fleisch), Rind(-fleisch), Petersilie, Myrrhe, Mais, Liebstockel, Kümmel, Kreuzkümmel, Koriander, Kerbel, Karotte, Kakao, Hühnchen(-fleisch), Hefe, Glutamat, Fructose, Fenchel, Dill, Anis
<b>Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise</b> .....	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...

## **Gebrauchsanleitung und Verarbeitungshinweise (vormals Zubereitungsempfehlung):**

8

## **Von verpflichtenden Nährwertdeklaration**

<b>ausgenommen</b> .....	Nein
<b>Bezugsgröße</b> .....	100 g
<b>Energie / Brennwert kJ</b> .....	1731 kJ
<b>Energie / Brennwert kcal</b> .....	414 kcal
<b>Fett</b> .....	33 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b> .....	23.1 g
<b>Kohlenhydrate</b> .....	2.0 g
<b>Davon Zucker</b> .....	0 g
<b>Eiweiß</b> .....	24.0 g
<b>Salz</b> .....	1.8 g

# Hunsrücklaib, Schnittkäse natur, handverschöpft

Artikelnummer Inverkehrbringer 026

GTIN Artikel



214563000001

## Warengruppenspezifische Angaben

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

# Hunsrücklaib, Schnittkäse natur, handverschöpft

Artikelnummer Inverkehrbringer 026



2145630000001

## Produzent & Inverkehrbringer

**Name** ..... Bornwiesenhof Agrar GbR, Andreas,  
Meike & Kaspar Jaschok

**Straße** ..... Hussweilerstraße 38-40

**PLZ** ..... 55767

**Ort** ..... Wilzenberg-Hussweiler

**Genusstauglichkeitskennzeichen** ..... DE RP 04024 EG