



Hunsrücklaib, Schnittkäse natur, handverschöpft

Circa 0.2 kg , Tüte

Artikelnummer Inverkehrbringer 026

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

GTIN Artikel



2145630000001

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Schnittkäse natur	
Öko-Kontrollstellenummer	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 natur hergestellt aus hofeigener demeter- Milch mit naturbelassenem Fettgehalt rotgeschmiert, naturrindengereift im eigenen Keller verpackt ohne Rinde	

Hunsrücklaib, Schnittkäse natur, handverschöpft

Artikelnummer Inverkehrbringer 026

GTIN Artikel



214563000001

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

Produkt enthält	Milcheiweiß
Produkt ist frei von	Zimt, Vanillin, Schweine(-fleisch), Rind(-fleisch), Petersilie, Myrrhe, Mais, Liebstockel, 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...

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	0 g
Eiweiß	24.0 g
Salz	1.8 g

Hunsrücklaib, Schnittkäse natur, handverschöpft

Artikelnummer Inverkehrbringer 026

GTIN Artikel



214563000001

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

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