



AN Bio-Ziegencamembert

100.0 Gramm (g) , Stück

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 01615

BIO-ID: af945e56-81d6-4ab1-9a15-e1fe261c6bb2

GTIN Artikel




4104060011917

GTIN VPE1



4104060013416

Allgemeine Produktangaben

Bezeichnung des Lebensmittels	Bio-Weichkäse*, mindestens 50% Fett i. Tr. *aus kontrolliert ökologischem Landbau	
Öko-Kontrollstellenummer	AT-BIO-301 (Austria Bio Garantie GmbH)	
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	EU-Landwirtschaft	
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel	

Produktbeschreibung (lang):

Weichkäse mit rahmig-mildem Geschmack. Außen mit weißem Edelschimmel. Rindengereift; Rinde zum Verzehr geeignet. Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

Zutaten und Ursprünge

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die Rohstoffe des Artikels stammen	Österreich
Wechselnde Ursprungsländer	Nein



Ernährungshinweise

Vegan	Nein
Vegetarisch	Nein
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) Milch, Lactose

Weitere Angaben Inhaltsstoffe

Ja (laut Rezeptur enthalten) Milcheiweiß

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Gekühlt bei max 10 °C lagern

Verarbeitungsweise Textfeld keine

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Nein

Bezugsgröße 100 g

Energie/Brennwert 1302 kJ

Energie/Brennwert 314 kcal

GTIN Artikel
4104060011917GTIN VPE1
4104060013416

Fett	24.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	15.8 g
Kohlenhydrate	0.1 g
davon Zucker	0.1 g
Eiweiß	21.1 g
Salz	1.6 g

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Fettgehalt in Trockenmasse	50 %
Tierart Milch	Ziege
Labart	Kälberlab
Wärmebehandlung Milch für Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Reifezeit	8 Tag(e)
Verzehr der Rinde	Rinde verzehrbar
Käsegruppe Deutschland	Weichkäse
Fettstufe Deutschland	Rahmstufe
Käsegruppe Österreich	Weichkäse
Fettstufe Österreich	Vollfettstufe
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

AN Bio-Ziegencamembert

Artikel-Nr. Inverkehrbringer 01615



4104060011917



4104060013416

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name Andechser Molkerei Scheitz GmbH

Straße Biomilchstraße 1

PLZ 82346

Ort Andechs

Land Deutschland

Genusstauglichkeitskennzeichen AT 62640 EG