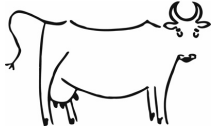


Hof Butendiek Gustav brennt, 150g



Artikelnummer 877	GTIN-Stück  4 028 108 8780 13	GTIN-Verpackung	eco-ID 131834	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke Butendieker

Qualität

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, Hofkäserei

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Deutschland

Zutaten

Frischkäse*, Olivenöl*, Rapsöl*, Peperoni*, Knoblauch*, Meersalz, Säuerungskulturen, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol. dynamischem Anbau

Besonderheiten

Knoblauch und Peperoni werden zu jeder Abfüllung frisch bei uns zubereitet.

Verwendung

Gustav brennt ist lecker als Dipp zum Grillfleisch.

Herstellung

Die Herstellung erfolgt in traditioneller Art und Weise. Das pasteurisierten Milch werden Säuerungskulturen und Lab zugesetzt. Nach 6 Stunden wird die Dickete mit der Käseharfe geschnitten, weitere 6 Stunden später wird der Frischkäsebruch im Schulenberg-Fertiger vorsichtig gepresst.

Die so entstandene Käsemasse wird leicht gesalzen und bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlraum aufbewahrt.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

gekühlt, bei 2°C-8°C lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pfeffer, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Walnuss, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß



Hof Batendiek Gustav brennt, 150g



Artikelnummer 877	GTIN-Stück  4 028 108 8780 13	GTIN-Verpackung	eco-ID 131834	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Hof Butendiek Gustav brennt, 150g



Artikelnummer 877	GTIN-Stück  4 028 108 8780 13	GTIN-Verpackung	eco-ID 131834	
-----------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Qualität

Qualität, Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Hofkäserei
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006

Warengruppenspezifische Angaben

Käsegruppe	Frischkäse
Fett i. Tr. mindestens	48 % ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Labart	Kälberlab
Salz	1 %
Salzart	Meersalz
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Rechtlicher Status	Lebensmittel

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	Frischkäse Gustav brennt 100 g
----------------------	--------------------------------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	962 kJ / 232 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	4,9 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	2,5 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	12 g
Salz	1 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	PP
Verpackungsart	Becher

Angaben zu LMIV

Inverkehrbringer	Hof Butendiek GmbH & Co.KG, Reitlander Str. 1, D-26937 Seefeld
------------------	--