



Kings Jersey Käse 50%, 4x Viertel Laib,
4M, bio, 8kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
13842			134334	

Marke Thise Mejeri



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DK-ØKO-100 | Fødevareregion Århus

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Diverse Länder

Zutaten

Ökologische standardisierte, hochpasteurisierte KUH MILCH* 97,16%, Salz 1,8%, Milchsäurekultur 1%, Tierisches Käselab 0,04%. *Aus kontrolliert ökologischem Landbau.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Allgemeines

Süß, leicht säuerlich. Abgerundet. Gelb

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei max +8 Graden Celcius.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise





Kings Jersey Käse 50%, 4x Viertel Laib,
4M, bio, 8kg



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
13842			134334	

Qualität

Qualität, Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Verwendung des EU Gemeinschaftslogos.....	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DK-ØKO-100
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Warengruppenspezifische Angaben

Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit.....	Min. 16 Wochen
Rinde verzehrbar.....	nein
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Steinsalz
Rinde.....	Coating
Käseform.....	1/4 Laib
Haltbarmachung.....	vakuumiert
Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1622 kJ / 387 kcal
Fett.....	30 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	19 g
Eiweiß.....	30 g

Angaben zu LMIV

Inverkehrbringer..... Thise Mejeri, Sundsørevej 62, Thise, DK-7870 Roslev