

Schönegger Alublütenkäse, Schnittkäse aus tagesfrischer Heumilch, ca. 3 Mon. gereift, Rahmstufe, ohne Gentechnik, 1/1 Laib ca. 6 kg im Karton

Produktbeschreibung

Ein traumhafter Almgenuß aus bester tagesfrischer Heumilch. Verwöhnt mit schmackhaften und saftigen Alpenkräutern geben unsere Kühe ihre herrlich wertvolle Heumilch für dieses einzigartige, mild-würzige Käseschmankerl. Der ca. 3 Monate gereifte Schnittkäse ist umhüllt und veredelt mit einer kostbaren, blumig-duftenden Alublütenmischung.

Eine Innovation kombiniert mit Tradition.

Form und Größe (ganze Einheit)

runder Laib

Durchmesser: ca. 30 cm, Höhe: ca. 8,5 cm

Sensorische Eigenschaften

Aussehen - Äußeres: geschlossene Rinde mit Alublütendekor

Aussehen - Inneres: vereinzelte Lochung möglich

Konsistenz: geschmeidiger Teig

Geruch: aromatisch

Geschmack: mild-würzig

Zutaten / Zusatzstoffe

Kuhmilch (tagesfrische Heumilch), Kulturen, Kochsalz, Kälberlab

Text auf Auszeichnungsetikett

mit Heumilch hergestellt; weitere Zutaten: Blütenmischung

Produkt- & Verpackungsdaten

Käsetyp:	Schnittkäse	Restlaufzeit:	42 Tage
Stammartikel:	21141 Alublütenkäse	Lagertemperatur:	unter +8°C
Milchart:	Pasteurisierte Kuhmilch	EAN Preiseinheit:	94034013211411
Fettgehaltsstufe:	Rahmstufe mind. 50% Fett i.Tr.	EAN Versandeinheit:	94034013211411
Labart:	tierisches Lab	Preiseinheit:	kg
Reifungsart:	Naturreift	Versandeinheit:	Karton
Reifedauer:	70 Tage	Stück/Versandeinheit(VE):	1
Rinde:	Naturreife	Nettogewicht Stück ca.:	6,000 kg
Rindenbehandlung:	rotgeschmiert, Blütenmischung, Kasein	Nettogewicht VE ca.:	6,000 kg
Verpackungszustand:	unter Schutzatmosphäre verpackt	Verpackungsgewicht VE ca.:	0,430 kg
Verwendungszweck:	zum allgemeinen Verzehr	Bruttogewicht VE ca.:	6,430 kg
Herkunftsland der Milchprodukte:	Deutschland	Verpackungsvolumen BxHxT:	33,5 x 10,5 x 33,5 cm
Veterinärkontrollnummer:	DE BY 149 EG	Versandeinheiten / Lage:	6
Intrastat/Zolltarifnummer:	04069099 andere Käse, andere	Lagen / Palette:	9
		Versandeinheiten / Palette:	54
		Gewicht / Palette ca.:	324 kg

Nährwert/100g

Energiegehalt kcal	= 406 kcal	Energiegehalt KJ	= 1.684 KJ
Fett in der Trockenmasse	> 50,00 %	Fett absolut	= 34,00 g
Eiweiß	= 25,00 g	Ant. Laktose	< 0,10 g
Kohlenhydrate	< 0,10 g	Kochsalz	= 1,50 g
Natrium	= 0,60 g		

Mikrobiologische Werte

Escherichia coli:	< 100	Salmonellen:	Grenzwert n.n in 25g
Listeria monocytogenes:	Grenzwert n.n in 25g	Staphylococcus aureus: m: von n=5 Proben:	< 100
Staphylococcus aureus: M: Grenzwert:	< 1000	Escherichia coli: M: Grenzwert:	< 1000

Allergene Zutaten (lt. Anhang IIIa der RL 2003/89/EG)

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Ja	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Nein	Senf	Nein
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

Allergene Zutaten (ALBA-Liste)

Milch- und Molkeprotein	Ja	Lactose	Nein
Fructose	Nein	Saccharose	Nein
Hühnerei	Nein	Sojaprotein	Nein
Sojaöl	Nein	Gluten	Nein
Weizen	Nein	Roggen	Nein
Rind	Nein	Schwein	Nein
Geflügel	Nein	Schalen- und Krustentiere	Nein
Mais (Dextrose)	Nein	Kakao	Nein
Hefe	Nein	Hülsenfrüchte / Gemüse	Nein
Nüsse	Nein	Nussöl	Nein
Erdnuß	Nein	Farbstoff Tartrazin (E102)	Nein
Erdnußöl	Nein	Sesam	Nein
Sesamöl	Nein	Glutamat (E620-E625)	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E227)	Nein	BHA/BHT (E320-E321)	Nein
Benzoessäure und PHB (E210 – E219)	Nein	Azo-Farbstoffe	Nein
Tartrazin (E102)	Nein	Gelborange (E110)	Nein
Azorubin (E122)	Nein	Amaranth (E123)	Nein
Cochenillerot (E124)	Nein	Sorbate (E200 – E203)	Nein
Zimt	Nein	Vanillin	Nein
Koriander	Nein	Umbelliferae	Ja
Sonstige	Nein		

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Dieses Produkt entspricht den geltenden deutschen und europäischen Rechtsnormen.

Genetisch veränderte Organismen (GVO)

Hiermit bestätigen wir, dass gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 die oben genannten Artikel

* keine GVO sind

* keine GVO enthalten

* nicht aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind, unabhängig davon, ob der jeweilige GVO noch im Lebensmittel nachweisbar ist

* keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 % bezogen auf jede einzelne Zutat.