



Éisleker Kéis - Knuewelek, a Scheiwen, 120g

Mild-würziger Knoblauchkäse



Artikelnummer 1260	GTIN-Stück  5 450252 012606	GTIN-Verpackung	eco-ID 166408	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

BIOG

Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, Bio Lëtzebuerg, fair & associative

Öko-Kontrollstelle

LU-BIO-04 | Prüfverein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Luxemburg

Verarbeitungsland

Luxemburg

Verpackungsland

Luxemburg

Zutaten

VOLLMILCH thermisiert**, Meersalz, Knoblauchpulver**, Kälberlab,
Käsereikulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Allgemeines

Mild-würziger Schnittkäse mit Knoblauch, aus bester Luxemburger Demeter Milch in der BIOG Käserei auf dem Schanck-Haff hergestellt, min. 50% Fett i.Tr.. Die Milch für alle Éisleker-Käse stammt direkt vom Demeter-Bauernhof Schanck-Haff. Dort fressen die Kühe im Sommer frisches Gras und würzige Kräuter auf der Weide, und im Winter aromatisches Heu im Stall. Sie erhalten kein Silo-Futter - und das schmeckt man!

Mit dem Kauf von Produkten der Marke BIOG unterstützen Sie - unabhängig von deren Herkunft - die Mitglieder der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BioG). Gemeinsam gestalten wir eine zukunftsweisende ökologische Landwirtschaft, die nachhaltig und gut für uns alle ist.

Besonderheiten

Bio & Fair& Regional

Die Kühe auf dem Schanck-Haff fressen im Sommer frisches Weidegras und im Winter Heu. Das aromatische, "silofreie" Futter gibt der Demeter Milch ihren besonderen Geschmack und macht sie so zur idealen Basis für die Käseherstellung.

Das "fair & associative"-Logo weist darauf hin, dass wir in gemeinsamen Gesprächen mit den an diesem Produkt beteiligten Partnern gegenseitiges Verständnis entwickeln und ein faires Miteinander fördern - vom Bauern bis zum Konsumenten.

Herstellung

Dieser Käse wird in Handarbeit auf dem Demeter-Bauernhof "Schanck-Haff" in Hupperdange (LU) hergestellt und anschließend in unserer Cuisine Artisanale in Munsbach (LU) geschnitten und verpackt.





Éisleker Kéis - Knuewelek, a Scheiwen,
120g

Mild-würziger Knoblauchkäse



Artikelnummer 1260	GTIN-Stück  5 450252 012606	GTIN-Verpackung	eco-ID 166408	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl lagern bei +2°C bis +4°C. Nach dem Öffnen schnell aufbrauchen.

Allergiehinweise

Spuren möglich: Gluten, Senf

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß



Éisleker Kéis - Knuewelek, a Scheiwen, 120g

Mild-würziger Knoblauchkäse



Artikelnummer 1260	GTIN-Stück  5 450252 012606	GTIN-Verpackung	eco-ID 166408	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Weitere Bezeichnungen

Artikelart	normaler Artikel
Produktname mittellang	Éisleker Kéis - Knuewelek, a Scheiwen
Regaltext	Éisleker Kéis - Knuewelek, Scheiwen

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Éislek, Oesling (Norden Luxemburgs)
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	thermisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	BIOG-Käserei Schanck-Haff, Hupperdange
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Reifezeit Text	mind. 4 Wochen
Labart	Kälberlab
Salzart	Meersalz
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre

Sonstiges

IK Kürzel	DD
Zutaten auf Etikett	ja
Volldeklariertes Etikett	ja

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	LU-BIO-04
Welcher Standard wird erfüllt	demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Bio Lëtzebuerg, fair & associative

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse mit Knoblauch, min. 30 % Fett absolut / 50 % Fett i.Tr.
Identitätskennzeichen	LU-L19-CE
Inverkehrbringer	BioG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg / Biogros; rue Gabriel Lippmann 13, 5365 Munsbach, Luxemburg



Éisleker Kéis - Knuewelek, a Scheiwen, 120g

Mild-würziger Knoblauchkäse



Artikelnummer 1260	GTIN-Stück  5 450252 012606	GTIN-Verpackung	eco-ID 166408	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1643 kJ / 396 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,5 g
Kohlenhydrate	<0,2 g
davon Zucker	<0,2 g
Eiweiß	25,6 g
Salz	1,2 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Wiegeartikel	nein
offener Verkauf	nein
Bestellbar Stück	ja
GTIN VE auf Ware	ja
Verpackungsart	Tiefziehschale
Verpackungsmaterial	PET
Etikett international	Deutsch

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	130 mm
Tiefe	15 mm
Höhe	190 mm
Bruttogewicht	0,14 kg
Füllgewicht	0,12 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Bestellbar VPE1	ja
Konsumenteneinheit	nein
EAN VPE1 auf Ware	nein
Anzahl der Stücke in VPE1	10 St
Verpackungsmaterial	Pappe

Maße und Gewichte der VPE1

Breite	135 mm
Tiefe	150 mm
Höhe	200 mm

Preise und Konditionen

Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	1kg
Grundpreisfaktor	8,333



Éisleker Kéis - Knuewelek, a Scheiwen, 120g

Mild-würziger Knoblauchkäse



Artikelnummer 1260	GTIN-Stück  5 450252 012606	GTIN-Verpackung	eco-ID 166408	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Infos für den Handel (B2B)

Frischedatumsart	MHD auf der Verpackung
Temperaturgeführt	ja
Lagerung min	2 °C
Lagerung max	4 °C
Kühlpflichtig	ja
Lagerhinweis GH	hitzeempfindlich, Lagerung in trockener Umgebung, leichtverderbliche Fracht

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild-würzig
Aussehen außen	hellgelb
Aussehen innen	hellgelb
Konsistenz	weich-bissfest