

Biokäserei Roland Berger	Produktspezifikation	erstellt: Berger Version 1: 31.10.2014
--------------------------	-----------------------------	---

Bio Schaf Pfeffer

Produktbeschreibung:	mild aromatischer Schnittkäse mit Bruchlochung und Pfefferzusatz aus pasteurisierter Bio Schafmilch
Zutaten:	Bio Schafmilch, Bio Pfeffer rot u. grün, tierisches Lab, Säuerungskulturen, Calciumchlorid
Gewicht:	ca. 0,15 kg
Verpackung:	Paraffin Grün, Vacufolie
Lagerung:	unangeschnitten, gekühlt bei < 6°C
MHD (Tage):	30
Reifung:	anaerob ca. 4-6 Wochen
Rinde verzehrbar:	ja, wenn das Paraffin vor dem Verzehr entfernt wird!
Fettgehalt in Trockenmasse:	mind. 45 % F.i.T.
Salzgehalt:	ca. 1,40 %
Salzart:	Siedesalz unjodiert
Artikel ist garantiert lactosefrei:	Ja - ab einem Alter von 5 Wochen
Artikel ist schimmelgereift:	nein
Artikel ist mit Rotkultur:	nein

Nährwertangaben g/100g*

Allergene gem. VO (EG) 1169/2011 ¹⁾

Energie:	kJ / kcal	1776/428	4. Glutenhaltige Getreide (A)	nein
Fett:		36	12. Krebstiere + Krebstiererzeugnisse (B)	nein
davon:			2. Eier + daraus gewonnene Erzeugnisse (C)	nein
gesättigte Fettsäuren		22,3	3. Fisch + Fischerzeugnisse (D)	nein
Kohlenhydrate:		2,8	6. Erdnüsse + Erdnußerzeugnisse (E)	nein
davon			7. Sojabohnen (F)	nein
Zucker:		<0,5	1. Milch + daraus gewonnene Erzeugnisse (G)	ja
Eiweiß:		23,5	5. Schalenfrüchte (H)	nein
Salz:		1,38	8. Sellerei + Sellerieerzeugnisse (L)	nein
* Saison-, Laktationsbedingte Schwankungen möglich!			9. Senf + daraus gewonnene Erzeugnisse (M)	nein
			10. Sesamsamen (N)	nein
			14. Schwefeldioxid u. Sulfite (O)	nein
Herkunftsland:	Österreich		11. Lupinen + Lupinenerzeugnisse (P)	nein
Herkunftsbezeichnung:	AT-Landwirtschaft		13. Weichtiere + Weichtiererzeugnisse (R)	nein

Verwendetes Verpackungsmaterial ist ARA entpflichtet.

Für den Inhalt verantwortlich:

Biokäserei Roland Berger 3644 Emmersdorf, Pömling 2

Tel.: 066473646615 / mail: kontakt@biokaeserei-berger.at / AT-BIO-401 / AT 31787 EG

¹⁾ Numerierung und Buchstaben gem. Empfehlung des
Amtes der NÖ Landesregierung, Abtl LF 5