

Biokäserei Roland Berger	<b>Produktspezifikation</b>	erstellt: Berger Version 1: 06.11.2014
--------------------------	-----------------------------	---

## Bio Ziegen Gouda

<b>Produktbeschreibung:</b>	mild aromatischer Schnittkäse mit Bruchlochung aus pasteurisierter Bio Ziegenmilch
<b>Zutaten:</b>	Bio Ziegenmilch, tierisches Lab, Kulturen, Calciumchlorid
<b>Gewicht:</b>	ca. 1,3 kg
<b>Verpackung:</b>	Paraffin Gelb
<b>Lagerung:</b>	ungeöffnet, gekühlt bei < 6°C
<b>MHD (Tage):</b>	60
<b>Reifung:</b>	anaerob ca. 4-6 Wochen
<b>Rinde verzehrbar:</b>	ja, wenn das Paraffin vor dem Verzehr entfernt wrd!
<b>Fettgehalt in Trockenmasse:</b>	mind. 45% F.i.T.
<b>Salzgehalt:</b>	ca. 1,30 %
<b>Salzart:</b>	Siedesalz unjodiert
<b>Artikel ist garantiert lactosefrei:</b>	Ja - ab einem Alter von 5 Wochen
<b>Artikel ist schimmelgereift:</b>	nein
<b>Artikel ist mit Rotkultur:</b>	nein

### Nährwertangaben g/100g\*

### Allergene gem. VO (EG) 1169/2011 <sup>1)</sup>

<b>Energie:</b>	<b>kJ / kcal</b>	<b>1458/351</b>	4. Glutenhaltige Getreide ( A )	<b>nein</b>
<b>Fett:</b>		<b>31</b>	12. Krebstiere + Krebstiererzeugnisse ( B )	<b>nein</b>
davon:			2. Eier + daraus gewonnene Erzeugnisse ( C )	<b>nein</b>
<b>gesättigte Fettsäuren</b>		<b>18,5</b>	3. Fisch + Fischerzeugnisse ( D )	<b>nein</b>
<b>Kohlenhydrate:</b>		<b>&lt;0,2</b>	6. Erdnüsse + Erdnußerzeugnisse ( E )	<b>nein</b>
davon:			7. Sojabohnen ( F )	<b>nein</b>
<b>Zucker</b>		<b>&lt;0,2</b>	1. Milch + daraus gewonnene Erzeugnisse ( G )	<b>ja</b>
<b>Eiweiß:</b>		<b>21</b>	5. Schalenfrüchte ( H )	<b>nein</b>
<b>Salz:</b>		<b>1,29</b>	8. Sellerei + Sellerieerzeugnisse ( L )	<b>nein</b>
* Saison-, Laktationsbedingte Schwankungen möglich!			9. Senf + daraus gewonnene Erzeugnisse ( M )	<b>nein</b>
			10. Sesamsamen ( N )	<b>nein</b>
			14. Schwefeldioxid u. Sulfite ( O )	<b>nein</b>
<b>Herkunftsland:</b>	Österreich		11. Lupinen + Lupinenerzeugnisse ( P )	<b>nein</b>
<b>Herkunftsbezeichnung:</b>	AT-Landwirtschaft		13. Weichtiere + Weichtiererzeugnisse ( R )	<b>nein</b>

#### Für den Inhalt verantwortlich:

Biokäserei Roland Berger 3644 Emmersdorf, Pömling 2

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

<sup>1)</sup> Numerierung und Buchstaben gem. Empfehlung des  
Amts der NÖ Landesregierung, Abtl LF 5