

„Gnerzer Pfefferkruste“



Allgemeine Angaben	
Hersteller	Biokäserei Wohlfahrt, Weißenberg 1, 92265 Edelsfeld
Herkunftsland	Deutschland (Bayern)
Artikelbezeichnung	Gnerzer Pfefferkruste
Artikel-Nr.	73
MwSt. Deutschland	7 %
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-037
Anbauverband	Biokreis
Zertifizierungen des Herstellerbetriebes	EU - Zertifizierung

Produktdaten	
Käsegruppe	Bio - Schnittkäse
Reifezeit	mindestens 2 Monate
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
Fett absolut	ca. 31 %
Fettgehaltsstufe DE	Vollfettstufe
Salzgehalt	ca. 1,5 %
Salzart	Meersalz
Rinde	zum Verzehr geeignet
Rindengereift	ja
Lab	Kälberlab
Milchart	aus Kuhmilch
Milchbehandlung	aus Rohmilch hergestellt
Schimmel & Kultur	mit Rotkultur
MHD ab Herstellung	mind. 11 Monate
RLZ bei Anlieferung	ca. 2 Monate
Lagertemperatur	6° - max. 8°
Netto Gewicht	ca. 2,5 kg



Foto: Gnerzer Pfefferkruste

Produktbeschreibung: Schnittkäse in einem Mantel aus geschrotetem Pfeffer

Geschmack: pfeffrig - würzig

Deklaratorische Angaben	
Zutaten	Kuhmilch, Kulturen, Kälberlab, Meersalz, Sonnenblumenöl, Pfeffer schwarz geschrotet
Besondere Ernährungsweisen	Glutenfrei <input checked="" type="checkbox"/> Laktosefrei <input type="checkbox"/> Vegan <input type="checkbox"/>
Produkt ist geräuchert	ja <input type="checkbox"/> nein <input checked="" type="checkbox"/>

Allergene			
Produkt enthält		Enthält nicht	Allergen
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Eier und Eierzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Fisch und Fischerzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Soja und Sojaerzeugnisse
<input checked="" type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input type="checkbox"/> frei von	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Senf und Senferzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Lupine und Lupinenerzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss,) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
<input type="checkbox"/> Zutat	<input type="checkbox"/> Spuren	<input checked="" type="checkbox"/> frei von	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg, als SO ₂