

Artikelnummer

70055: V2

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

295953



Marke

Bartke direkt



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer
Landwirtschaft, AOP Schweiz



Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

Allgemeines

Der "König der Hartkäse" wird nur in den Sommermonaten direkt auf den Hochalmen im Kerngebiet des Gruyère tagesfrisch über Holzfeuer gekäst und trägt sämtliche Frucht- und Kräuteraromen der Region im Teig vor. Diese 20+ Monate ausgereifte Variante ist kräftig und würzig im Geschmack.



Besonderheiten

Laktosefrei.
Heufütterung, silagefrei.

Kurzbeschreibung

Der "König der Hartkäse" wird nur in den Sommermonaten direkt auf den Hochalmen im Kerngebiet des Gruyère tagesfrisch über Holzfeuer gekäst und trägt sämtliche Frucht- und Kräuteraromen der Region im Teig vor.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4 - 8 °C lagern

Zutaten

KuhMILCH*, Salz, Lab, Kulturen

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergene LMIV

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Kuhmilchprotein

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

nein: Vegan, Vegetarisch

Artikelnummer

70055: V2

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

295953



Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang.....	L'Etivaz AOP 20+ Monate
Artikel Identifikation	Artikelnummer Stück.....	70055
Füllmengen / Gewichte	Inhalt.....	20
	Einheit.....	kg
Versionen	Grund für Version.....	Sonstige: Reifegrad
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status.....	Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis.....	ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
	Länderzusatz des EU-Logos.....	Schweizer Landwirtschaft
	Welcher Standard wird erfüllt.....	Bio Suisse Knospe
	Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	AOP Schweiz
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle.....	CH-BIO-006

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang.....	L'Etivaz AOP 20+ Monate
	Produzent.....	Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan.....	würzig, fruchtig & leicht nussig

Herkunft

Herkunft	Zollrechtliche Herkunft.....	Schweiz (CH)
	Wechselnde Ursprungsländer.....	nein
	Ursprungsland/ -region Hauptzutaten.....	Schweiz
	Region.....	Kanton Waadt

Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben zu Zutaten / Inhaltsstoffen	Zutatenlegende ecoinform.....	ja
--	-------------------------------	----

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben	Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
	Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	L'Etivaz AOP

Artikelnummer

70055: V2

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

295953



Inverkehrbringer

Inverkehrbringer

Inverkehrbringer..... Gerald Bartke GmbH, Hengdorfer Straße 12,
 D-91189 Rohr-Regelsbach;
 info@geraldbartke.de
 E-Mail Inverkehrbringer..... info@geraldbartke.de

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Allgemeine Angaben zu
 Nährwerten &
 Analyseergebnissen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g	Energie kJ / kcal.....	1680 kJ / 406 kcal
	Fett.....	32 g
	davon gesättigte Fettsäuren.....	19,4 g
	Kohlenhydrate.....	<0,1 g
	davon Zucker.....	<0,1 g
	Eiweiß.....	25 g
	Salz.....	1,5 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit	Wärmebehandlung.....	keine
Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen	Salz.....	1,5 %
Angaben speziell für Milchprodukte	Milchart.....	Kuh
	Rohmilch.....	ja
	Heufütterung.....	ja
	Lactosegehalt.....	<0,1 %
Angaben speziell für Käse	Wärmebehandlung Käse.....	keine Wärmebehandlung
	Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
	Fett i. Tr.....	45 %
	Mindestens.....	ja
	Art der Reifung.....	rindengereift
	Reifezeit Text.....	20+ Monate
	Labart.....	Kälberlab
	Rinde verzehrbar.....	ja
	Rinde.....	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
	Reifezeit Einheit.....	20 Monat(e)
Angaben speziell für Käse in Deutschland	Käsegruppe.....	Hartkäse
	Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe

Artikelnummer

70055: V2

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

295953



Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... AOC-Hochgebirgskäse direkt von der Bio-Alm. Fruchtig-nussig, überjährig ausgereift und unverwechselbar. König der Almkäse.

Logistik, Lagerung

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE
(VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 20 kg

Verpackung und weitere
Eigenschaften der VE
(VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Laib