Bio-Weinkäse mindestens 50% Fett i.Tr. 180g

- ✔ **würzig-fruchtige Käsespezialität, veredelt in 3 Monaten Reifezeit**
- ✔ **mit mikrobiellem Lab hergestellt**
- ✔ **von Natur aus laktosefrei**



Der ANDECHSER NATUR Bio-Weinkäse aus pasteurisierter Biomilch mit 50% Fett bietet fein-würzigen, von Natur aus laktosefreien Käsegenuss mit fruchtiger Note durch die Pflege mit Bio-Rotwein in drei Monaten Reifezeit.

Bio-Schnittkäse mit Weinrinde*, mindestens 50% Fett i. Tr.

Zutaten:
Pasteurisierte KUHMILCH*, Salz, Käsereikulturen, Stabilisator: Calciumchlorid, mikrobielles Lab, Rotwein* (in der Rinde). *aus kontrolliert ökologischem Landbau

Käsegruppe (Käsekategorie)
Schnittkäse

Reifezeit
3 Monate

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert	1535 kJ / 370 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	2,4g

Allergiehinweise

Potentiell allergene Lebensmittel	laut Rezeptur enthalten	Im Betrieb verwendet eventuell als Spur im Produkt enthalten
Eier (Eiweiß, Eigelb) und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Glutenhaltiges Getreide (Weizen [Weizenstärke, -mehl, -eiweiß, Hartweizengrieß] Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Laktose Erläuterung: > 0,1g/ 100g	—	✓
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Milch und Milcherzeugnisse	✓	✓
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als	—	—

SO2 angegeben		
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	—	—