



Fanti das Schaf Fetacreme - Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern



Artikelnummer 1005	GTIN-Stück  4 260423 370265	GTIN-Verpackung  4 260423 370289	eco-ID 153463	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke Jakobsberger MilchHandwerker

Qualität

100% bio, demeter, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft, Hofkäserei

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

SCHAFSFRISCHKÄSE**, Olivenöl**, SCHAFSFETA*, SCHAFWEICKÄSE**, Paprika**, Kräuter*, Knoblauch*, Steinsalz,

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Allgemeines

Die neue Sorte der Jakobsberger MilchHandwerker: FANTI das Schaf ist die Südländerin unter den Frischkäsen. Veredelt mit griechischem Feta sowie einem Hirtenkäse vom Hof und abgeschmeckt mit getr. Tomate, biodynamischer Paprika und mediterranen Gewürzen ergibt es einen fruchtig-würzigen Frischkäseaufstrich. Auch als Dip hervorragend geeignet.

Besonderheiten

Die neue Sorte der Jakobsberger MilchHandwerker: FANTI das Schaf ist die Südländerin unter den Frischkäsen. Veredelt mit griechischem Feta sowie einem Hirtenkäse vom Hof und abgeschmeckt mit getr. Tomate, biodynamischer Paprika und mediterranen Gewürzen ergibt es einen fruchtig-würzigen Frischkäseaufstrich. Auch als Dip hervorragend geeignet.

Die Jakobsberger MilchHandwerker sind ein junger Familienbetrieb.

Wir produzieren im geschlossenen Hofkreislauf, der es erlaubt unsere Tiere mit gutem Futter aus eigenem Anbau zu versorgen und die Lämmer in muttergebundener Aufzucht groß werden zu lassen.

Unsere Schafmilch ist unser kostbarstes Gut- denn ein Schaf gibt in etwa halb so viel Milch wie eine Ziege.

Dafür überzeugt die Schafmilch durch hochwertigere Inhaltsstoffe, die sie gesünder und bekömmlicher macht.

Die frische Schafmilch wird in der hofeigenen Käserei zu feinsten Käsekreationen veredelt. Das Beste in demeter-Qualität und alles im Glas.

Verarbeitungshinweis

hergestellt aus past. Schafmilch





Fanti das Schaf Fetacreme - Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern



Artikelnummer 1005	GTIN-Stück  4 260423 370265	GTIN-Verpackung  4 260423 370289	eco-ID 153463	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Die Frischkäse der Jakobberger MilchHandwerker lassen sich vielseitig einsetzen: ob klassisch als Brotaufstich, als Dip zur Rohkostplatte oder an Pasta. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

Herstellung

Die Schafmilch wird in der hofeigenen Käserei schonend verarbeitet

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +6 C°

Sonstige Hinweise

www.milchhandwerker.de

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Fruktose, Glutamat, Haselnuss, Kuhmilcheiweiß, Weizen, Zimt



Fanti das Schaf Fetacreme - Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern



Artikelnummer 1005	GTIN-Stück  4 260423 370265	GTIN-Verpackung  4 260423 370289	eco-ID 153463	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Schaf
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Käsegruppe.....	Frischkäse
Fett i. Tr.....	45 %
mindestens.....	ja
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Steinsalz
Rinde.....	ohne Rinde
Region.....	NRW,Weserbergland

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt.....	demeter, EWG 834/2007 Norm
Weitere Qualitätskriterien und Labels.....	Hofkäserei

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Frischkäsezubereitung
Inverkehrbringer.....	Jakobsberger MilchHandwerker, Brunnenweg 35 , D-37688 Beverungen-Jakobsberg

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug.....	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal.....	996 kJ / 254 kcal
Fett.....	23,1 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	10,2 g
Kohlenhydrate.....	1,9 g
davon Zucker.....	1,9 g
Eiweiß.....	10,3 g
Salz.....	0,9 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial.....	Glas, Weißblech
Verpackungsart.....	Schraubglas