



Gehopfter Max Der Wiesenfreund,
3,9kg



Artikelnummer 0830	GTIN-Stück  4 260 102 48 1862	GTIN-Verpackung	eco-ID 189446	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke Schaukäserei Wiggensbach

Qualität

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Allgäu, Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Pasteurisierte KUH MILCH* Bioland (Heumilch), Steinsalz, Zwiebel, Schnittlauch* Milchsäure kultur, natürliches Lab, Bier* (Wasser, Gerstenmalz, Emmermalz, Hopfen, Hefe). Deklarierungspflichtig: Bier* (Wasser, Gerstenmalz, Emmermalz, Hopfen, Hefe) *aus kontrolliert biologischem Anbau

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der derbe, kräftige Bierkäse

Der gehopfte Max Wiesenfreund ist einzigartig sowohl im Aussehen als auch im Geschmack. Er ist somit ein besonderer Blickfang in jeder Käsetheke. Der gehopfte Max, Wiesenfreund für kernige Männer und Frauen, wird aus reiner Allgäuer Bio-Heumilch auf traditionelle handwerkliche Art und Weise hergestellt. Während der 3-monatigen Reifezeit im Naturziegelkeller wird der Käse mindestens 2 x wöchentlich mit Bio - Bier vom Riedenburger Brauhaus affinert. Dadurch bekommt der Käse seine typisch karamellige, dunkelbraune Naturrinde.

Der Bierkäse »Gehopfter Max Wiesenfreund« entfaltet eine leicht-kräftige, herb- harmonische Note und besticht durch sein verführerisches Mundgefühl. Der Käseteig zeichnet sich durch seine glatte, cremige Konsistenz aus.





Gehopfter Max Der Wiesenfreund,
3,9kg



Artikelnummer 0830	GTIN-Stück  4 260 102 48 186 2	GTIN-Verpackung	eco-ID 189446	
------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Besonderheiten

FrISChe Bio Heumilch bildet die Grundlage für diese sehr cremige, rotgeschmierte Käsespezialität, die während der Reifung im Naturziegelkeller mit DOLDEN DARK Bier vom Riedenburger Brauhaus geschmiert wird. Dabei entwickelt der Schnittkäse seinen außergewöhnlichen aromatisch-kraftigen Geschmack.

Rezept, Zubereitung

Käseplatten, Brotzeit

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Gehopfter Max - Der Wiesenfreund ein Genuss für jeden Gaumen.

Herstellung

In guter handwerklicher Tradition entsteht in unserer kleinen Käserei der gehopfte Max Der Wiesenfreund

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl aufbewahren

Allergiehinweise

Spuren möglich: Gluten

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

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

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 0830	GTIN-Stück  4 260 102 48 186 2	GTIN-Verpackung	eco-ID 189446	
------------------------------	--	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Verwendungsdauer.....	50 Tage
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Lactosegehalt.....	<0,1% %
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	naturkeller- / höhlengereift
Reifezeit Text.....	10-12 Wochen
Labart.....	Kälberlab
Salz.....	1,5 %
Salzart.....	Steinsalz
Farbstoff bei Käse.....	nein
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Naturrinde, essbar
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Allgäu

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-006
Welcher Standard wird erfüllt.....	Bioland

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	enthält Alkohol
Inverkehrbringer.....	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG, Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach, Deutschland
Name Inverkehrbringer.....	Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG
Straße Inverkehrbringer.....	Kempter Straße 9
PLZ Inverkehrbringer.....	87487
Ort Inverkehrbringer.....	Wiggensbach
Land Inverkehrbringer.....	Deutschland



Gehopfter Max Der Wiesenfreund,
3,9kg



Artikelnummer 0830	GTIN-Stück  4 260 102 48 1862	GTIN-Verpackung	eco-ID 189446	
------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1595 kJ / 381 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,9 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,5 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Papier
Verpackungsart	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-würzig
Konsistenz	schnittfest bis weich