



# Kurt das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

*Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



<b>Artikelnummer</b> 1002	<b>GTIN-Stück</b>  4 260423 370203	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260423 370234	<b>eco-ID</b> 141218	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

**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\*\*, Kräuter\*, Knoblauch\*, Steinsalz, tier. Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

## Allgemeines

Jakobsberger MilchHandwerker  
Spezialitäten aus reiner Schafsmilch

## Besonderheiten

Die Jakobsberger MilchHandwerker sind ein junger Familienbetrieb. Wir produzieren in einem 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.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei +6 C°

## Sonstige Hinweise

[www.milchhandwerker.de](http://www.milchhandwerker.de)

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Schalenfrüchte, Fruktose

**nicht enthalten:** Glutamat





# Kurt das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

*Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



<b>Artikelnummer</b> 1002	<b>GTIN-Stück</b>  4 260423 370203	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260423 370234	<b>eco-ID</b> 141218	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓



# Kurt das Schaf Frischkäse aus reiner Schafmilch, 135g

*Jakobsberger MilchHandwerker - biodynamischer Hochgenuss von waschechten Bauern*



<b>Artikelnummer</b> 1002	<b>GTIN-Stück</b>  4 260423 370203	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 260423 370234	<b>eco-ID</b> 141218	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Schaf
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
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.....	1005 kJ / 240 kcal kJ
Fett.....	21,4 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	9,5 g
Kohlenhydrate.....	2,1 g
davon Zucker.....	2,1 g
Eiweiß.....	9,9 g
Salz.....	0,8 g

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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