

# FROMI Artikel 33224 Plateau Petite France 1.385 kg x 1

## Käsesortiment

Käseplatte - Roulé ail et fines herbes - Leffond - Fourme d'Ambert Tradition Emotion - Pavé d'Affinois Ambré - Ortolan Trüffel - Roulé Cranberry - Florette Caractère - Pavé d'Affinois aux herbes - Pavé d'Affinois Crémeux - Brebicet

<b>Produktart:</b>	Käsesortiment	<b>Reifezeit</b>		
<b>Land/Herkunftsort</b>	DEUTSCHLAND	<b>Art der Rinde:</b>	Sortiment	<b>zum Verzeehr geeignet</b> Ja
<b>Etikett</b>				
<b>GVO</b>	Nein			
<b>Milchart</b>	Sortiment	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert	
<b>garantiertes MHD ab Versand</b>	20 Tage	<b>Restlaufzeit</b>		
<b>lagern bei °C</b>	0/5°C			

## Verpackungs- und Logistikdaten

### Angaben zum Produkt

<b>Nettogewicht Stück</b>	1.385 kg	<b>Gewichtsart</b>	Fest
<b>Einheit / Karton</b>	1	<b>Artikelabmessungen LxBxHxD</b>	0mm x 0mm x 0mm x 0mm
		<b>EAN Nummer(ADMINISTRAT</b>	3292790332240

### Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit

### Gesamtnettogewicht der Produktverpackung

### Etikett

### Angaben zur Verpackung

<b>Nettogewicht Karton</b>	1.385 kg
<b>Bruttogewicht Karton</b>	1.609 kg
<b>Kartonabmessung LxBxHxD</b>	400mm x 300mm x 95mm
<b>Kartonvolumen</b>	11400.000 cm3
<b>Material der Umverpackung</b>	carton/papier - cardboard/paper-pappe- cartón/ (0.335 kg)

### Produktverpackung

<b>EAN Nummer(EAN128 (DUN14))</b>	13292790332247
-----------------------------------	----------------

<b>Gesamtnettogewicht der Umverpackung</b>	0.335 kg
--	----------

### Logistik

<b>Kartons / Palette</b>	48	<b>Palettenhöhe</b>	71 cm
<b>Lagen / Palette</b>	6	<b>Nettogewicht Palette</b>	66.480 kg
<b>Kartons / Lage</b>	8	<b>Bruttogewicht Palette</b>	102.560 kg

## Roule Cranberry prep 125g

Friskäsezubereitung mit pasteurisierter Kuhmilch, mit Cranberries hergestellt. Mindestens 65% Fett i. Tr. im Milchanteil.

Friskäsezubereitung aus Kuhmilch mit Cranberries bester Qualität. Der Käsebruch ist leicht gesüßt, die herb-sauren Cranberries verleihen ihm das fruchtige Aroma, er hat eine zarte und cremige Textur. Von Hand gerollt.

<b>Produktart:</b>	Friskäse	<b>Reifezeit</b>	
<b>Land/Herkunftsort</b>	FRANKREICH Vosges	<b>Art der Rinde:</b>	Ohne
<b>Etikett</b>			
<b>GVO</b>	Nein		
<b>Milchart</b>	Kuh	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
		<b>Restlaufzeit</b>	
<b>lagern bei °C</b>	0/7°C		

### Verpackungs- und Logistikdaten

#### Angaben zum Produkt

**Nettogewicht Stück** 0.125 kg

**Gewichtsart** Fest

**Artikelabmessungen LxBxHxD** 110mm x 100mm x 27mm x 0mm

**EAN Nummer(EAN13)** 3184670027967

**Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit** coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.008 kg)

**Gesamtnettogewicht der Produktverpackung** 0.008 kg

**Produktverpackung** coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.008 kg)

**Etikett** Deutsch, Polonais



## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	57.26996 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	24 %	FRANKREICH	ZUTAT
Cranberry	11.4 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA;KANADA	ZUTAT
- Zucker	5.16 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	ZUTAT
- Cranberry	3.59 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA;KANADA	ZUTAT
- Dextrose	2.56 %	ITALIEN;DEUTSCHLAND	ZUTAT
- Sonnenblumenöl	0.06 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	ZUTAT
- E200	0.02 %	CHINA	ZUSATZ, Konservierungsstoff
Zucker	5.69 %	FRANKREICH;MOSAMBIK;GROSSBRITANNIEN UND NORDIRLAND	ZUTAT
Stärke	0.81 %	FRANKREICH;UNGARN;ÖSTERREICH	ZUTAT
pflanzliche Fasern	0.42 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA;BRASILien;ARGENTINIEN	ZUTAT
Cranberry Konzentrat	0.24 %	VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA;KANADA	ZUTAT
LAKTOSE	0.07 %	EUROPA	ZUTAT
E200	0.04 %	DEUTSCHLAND	ZUSATZ, Konservierungsstoff
E330	0.04 %	TSCHECHISCHE REPUBLIK;UNGARN;SLOWAKEI	ZUSATZ, Säuerungsmittel
Kulturen	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
- Lactobacillus delbrueckii			ZUTAT
natürliches Aroma	0.00004 %	DEUTSCHLAND;SPANIEN	ZUTAT

## Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** Fromagerie de Neufchateau **Adresse:** 101 Avenue du president kennedy  
88300 NEUFCHATEAU CEDEX FRANCE

**Identitätskennzeichen:** FR 88 321 001 CE

**Qualitätszertifikate:** BRC: x  
IFS: x

**Bio Zertifikat:**

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04069093 **US Zollnummer:** 0406.10.3800  
**Kanadische Zollnummer:** **Japanisch Zollnummer:** 040690090

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	55.00 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	74.32 %	<b>Trockenauszug</b>	45.00 %
<b>Fett absolut</b>	26.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	65.00 %	<b>ph-Wert</b>	
<b>feste Milchanteile %</b>	60.29 %				

**Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)**

<b>Brennwert kcal</b>	326 Kcal	<b>Brennwert kj</b>	1220 Kj	<b>Eiweiß</b>	5.7 g
<b>Gesamtfett</b>	26.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>	17 g	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>		<b>Transfettsäuren</b>		<b>Cholesterin</b>	
<b>Kohlenhydrate</b>	17 g	<b>Zucker</b>	11 g	<b>Kalzium</b>	
<b>Salz</b>	0.05 g	<b>Natrium</b>	39 mg	<b>Ballaststoffe</b>	
<b>Vitamin A</b>		<b>Vitamin C</b>		<b>Eisen</b>	

**Mikrobiologische Daten**

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins		<i>N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m</i>
<i>Absence in 25 g n = 5 c = 0</i>		<i>m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value</i>	<i>m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value</i>	<i>No detected in 25 g n = 5 c = 0</i>		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.  
 Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.  
 Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

## Roule AFH prepack 150g

Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.

Frischkäserolle aus Kuhmilch aus den Vogesen. Typisches Erkennungsmerkmal ist eine Spirale aus Kräutern und Knoblauch. Ausgewogener aromatischer und würziger Geschmack, wunderbare cremige und zarte Textur.

<b>Produktart:</b>	Frischkäse	<b>Reifezeit</b>	
<b>Land/Herkunftsort</b>	FRANKREICH Vosges	<b>Art der Rinde:</b>	Ohne
<b>Etikett</b>			
<b>GVO</b>	Nein		
<b>Milchart</b>	Kuh	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
		<b>Restlaufzeit</b>	
<b>lagern bei °C</b>	0/7°C		

### Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt			
<b>Nettogewicht Stück</b>	0.150 kg	<b>Gewichtsart</b>	Fest
		<b>Artikelabmessungen LxBxHxD</b>	115mm x 100mm x 30mm x 0mm
		<b>EAN Nummer(EAN13)</b>	3184670027875
<b>Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit</b>	coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.007 kg)	<b>Produktverpackung</b>	coque plastique/plastic shell/campana de plás (0.007 kg)
<b>Gesamtnettogewicht der Produktverpackung</b>	0.007 kg		
<b>Etikett</b>	Deutsch, Französisch		



## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	68.6296 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	28 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.2 %	FRANKREICH	ZUTAT
Maisstärke	0.96 %	FRANKREICH;UNGARN;ÖSTERREICH	ZUTAT
Knoblauch	0.7 %	CHINA	ZUTAT
Kräuter	0.4 %		ZUTAT
- Petersilie		FRANKREICH;BELGIEN;NIEDERLANDE	ZUTAT
E200	0.04 %	DEUTSCHLAND;TSCHECHISCHE REPUBLIK;UNGARN	ZUSATZ, Konservierungsstoff
E330	0.04 %	ÖSTERREICH	ZUSATZ, Säuerungsmittel
Kulturen	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
- Lactobacillus delbrueckii			ZUTAT
natürliches Aroma	0.01 %	FRANKREICH;INDIEN;ARGENTINIEN	ZUTAT
- Knoblauch			ZUTAT
natürliches Aroma	0.0004 %	DEUTSCHLAND;SPANIEN	ZUTAT

## Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** Fromagerie de Neufchateau **Adresse:** 101 Avenue du president kennedy  
88300  
NEUFCHATEAU CEDEX  
FRANCE

**Identitätskennzeichen:** FR 88 321 001 CE

**Qualitätszertifikate:** BRC: x  
IFS: x

**Bio Zertifikat:**

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04061050 **US Zollnummer:** 0406.10.3800  
**Kanadische Zollnummer:** **Japanisch Zollnummer:** 040690090

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	59.00 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	81.94 %	<b>Trockenauszug</b>	41.00 %
<b>Fett absolut</b>	28.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	65.00 %	<b>ph-Wert</b>	
<b>feste Milchanteile %</b>	60.29 %				

## Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

<b>Brennwert kcal</b>	301 Kcal	<b>Brennwert kj</b>	1245 Kj	<b>Eiweiß</b>	7.3 g
<b>Gesamtfett</b>	28.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>	19 g	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>		<b>Transfettsäuren</b>		<b>Cholesterin</b>	
<b>Kohlenhydrate</b>	5 g	<b>Zucker</b>	2.7 g	<b>Kalzium</b>	
<b>Salz</b>	1.2 g	<b>Natrium</b>	472 mg	<b>Ballaststoffe</b>	
<b>Vitamin A</b>		<b>Vitamin C</b>		<b>Eisen</b>	

### Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		<i>N</i> = Anzahl der analysierten Muster <i>C</i> = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen <i>m</i> und <i>M</i> liegen <i>m</i> = Maximalwert für Bakterienanzahl <i>M</i> = maximaler Bakterienwert über <i>m</i>
<i>Absence in 25 g</i> <i>n = 5    c = 0</i>		<i>m=100</i> <i>M=1000</i> <i>n=5   c=2</i> <i>indicative value</i>	<i>m = 100</i> <i>M = 1000</i> <i>n = 5    c = 2</i> <i>indicative value</i>	<i>No detected in 25 g</i> <i>n = 5    c = 0</i>		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.  
 Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.  
 Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

## Leffond 125g

Weichkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.

Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Er war eine der ersten Kreationen von Henri Milleret, ein kleiner, runder Käse mit mildem Geschmack. Während seiner 2- wöchigen Reifezeit entwickelt der Käse seine weiße Edelpilzflora. Laktosefrei.

<b>Produktart:</b>	Weichkäse	<b>Reifezeit</b>	8 Tage
<b>Land/Herkunftsort</b>	FRANKREICH Haute-Saône	<b>Art der Rinde:</b>	Mit Schimmel <b>zum Verzeehr geeignet</b> Ja
<b>Etikett</b>			
<b>GVO</b>	Nein		
<b>Milchart</b>	Kuh	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
		<b>Restlaufzeit</b>	
<b>lagern bei °C</b>	2/7°C		

### Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt			
<b>Nettogewicht Stück</b>	0.125 kg	<b>Gewichtsart</b>	Fest
		<b>Artikelabmessungen LxBxHxD</b>	80mm x 80mm x 30mm x 0mm
		<b>EAN Nummer(EAN13)</b>	3272320012439
<b>Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit</b>	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.002 kg)	<b>Produktverpackung</b>	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.002 kg)
<b>Gesamtnettogewicht der Produktverpackung</b>	0.002 kg		
<b>Etikett</b>	Deutsch, Englisch, Französisch, Polonais		



## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	98.679 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	1.3 %	NIEDERLANDE	ZUTAT
MILCHsäurebakterien	0.001 %	FRANKREICH;DEUTSCHLAND	ZUTAT
- Lactobacillus delbrueckii			ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
Lab austauschstoff	0.02 %	FRANKREICH	ZUTAT

## Allergene

Enthält: MILCH

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** FROMAGERIE MILLERET **Adresse:** 10 12 ROUTE DE CHOYE  
70700  
CHARCENNE  
FRANCE

**Identitätskennzeichen:** FR 70 130 001 CE

**Qualitätszertifikate:** IFS: x **Bio Zertifikat:** FR-BIO-01

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04069092 **US Zollnummer:** 0406.90.9900  
**Kanadische Zollnummer:** **Japanisch Zollnummer:** 040690090

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	48.96 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	68.00 %	<b>Trockenauszug</b>	51.04 %
<b>Fett absolut</b>	28.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	55.00 %	<b>ph-Wert</b>	5
<b>feste Milchanteile %</b>	52.75 %				

## Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

<b>Brennwert kcal</b>	356 Kcal	<b>Brennwert kj</b>	1473 Kj	<b>Eiweiß</b>	19.54 g
<b>Gesamtfett</b>	28.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>	19.69 g	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>		<b>Transfettsäuren</b>		<b>Cholesterin</b>	87 mg
<b>Kohlenhydrate</b>	0.73 g	<b>Zucker</b>	0.5 g	<b>Kalzium</b>	560 mg
<b>Salz</b>	1.3 g	<b>Natrium</b>	512 mg	<b>Ballaststoffe</b>	
<b>Vitamin A</b>		<b>Vitamin C</b>		<b>Eisen</b>	

## Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

## Diagramme de fabrication

<b>Production process:</b>	<b>Informationen</b>
<b>Milchkollekte</b>	
<b>Milchbehandlung</b>	<b>pasteurisiert</b>

<b>Vorreifung</b>	
<b>Dicklegung</b>	
<b>Bruchlegung</b>	
<b>Bruchbearbeitung</b>	
<b>Abfüllen/Formen</b>	
<b>Abtropfen</b>	
<b>aus der Form nehmen</b>	
<b>Salzlakebad</b>	
<b>Reifung</b>	
<b>Verpackung</b>	
<b>Lagerung</b>	
<b>Qualitätskontrolle</b>	
<b>Verladung</b>	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

## Fourme Ambert TradEмо 125g

Halbfester Schnittkäse mit Edelschimmelpilzkulturen.

Sélection Tradition Emotion. Käse aus einer Bergsennerei in der Auvergne. Ein berühmter AOP-Käse, der besonders durch seine schöne und gleichmäßige Pilzentwicklung in seinem geschmeidigen Teig erfreut. Für das SB-Regal bieten wir eine halbe Scheibe in ansprechender Präsentation und mit langer Haltbarkeit an.

<b>Produktart:</b>	Edelschimmelpilzkäse	<b>Reifezeit</b>	28 Tage
<b>Land/Herkunftsort</b>	FRANKREICH Puy de Dôme	<b>Art der Rinde:</b>	Mit Schimmel <b>zum Verzeehr geeignet</b> Ja
<b>Etikett</b>	g,U,		
<b>GVO</b>	Nein		
<b>Milchart</b>	Kuh	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
		<b>Restlaufzeit</b>	
<b>lagern bei °C</b>	2/8°C		

### Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt			
<b>Nettogewicht Stück</b>	0.125 kg	<b>Gewichtsart</b>	Fest
		<b>Artikelabmessungen LxBxHxD</b>	130mm x 65mm x 18mm x 0mm
		<b>EAN Nummer(EAN13)</b>	3700443631133
<b>Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit</b>	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.002 kg) film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.001 kg)	<b>Produktverpackung</b>	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.002 kg) film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.001 kg)
<b>Gesamtnettogewicht der Produktverpackung</b>	0.003 kg		
<b>Etikett</b>	Deutsch		



## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
KuhMILCH	97.65 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz	2.3 %	FRANKREICH	ZUTAT
Lab (TIERISCH, KALB)	0.03 %	FRANKREICH	ZUTAT
Kulturen	0.02 %	EUROPA; VEREINIGTE STAATEN VON AMERIKA	ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
- Lactobacillus delbrueckii			ZUTAT
- Streptococcus thermophilus			ZUTAT
- Penicillium roqueforti			ZUTAT

## Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** Societe Cartry et compagnie **Adresse:** Zone industrielle du Brezet  
33 rue Newton  
63100  
CLERMONT FERRAND  
FRANCE

**Identitätskennzeichen:** FR 63 113 081 CE

**Qualitätszertifikate:**

IFS: X

**Bio Zertifikat:**

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04064090 **US Zollnummer:** 0406.40.7000  
**Kanadische Zollnummer:** 0406.40.1000 **Japanisch Zollnummer:** 040640090

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	50.00 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	68.49 %	<b>Trockenauszug</b>	50.00 %
<b>Fett absolut</b>	27.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	50.00 %	<b>ph-Wert</b>	5
<b>feste Milchantteile %</b>	60.29 %				

## Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

<b>Brennwert kcal</b>	331 Kcal	<b>Brennwert kj</b>	1375 Kj	<b>Eiweiß</b>	21 g
<b>Gesamtfett</b>	27.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>	20 g	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>		<b>Transfettsäuren</b>	0.5 g	<b>Cholesterin</b>	99.9 mg
<b>Kohlenhydrate</b>	1.1 g	<b>Zucker</b>	0 g	<b>Kalzium</b>	570 mg
<b>Salz</b>	2.3 g	<b>Natrium</b>	905 mg	<b>Ballaststoffe</b>	0.5 g
<b>Vitamin A</b>	0 µg	<b>Vitamin C</b>	0 mg	<b>Eisen</b>	<0.5 mg

## Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.  
Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.  
Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

## Pave d'Affinois Ambre 150g

Weichkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.

Weichkäse aus Kuhmilch mit natürlicher roséfarbener Rinde. Der Pavé Ambré hat eine besonders gleichmäßige, cremige Struktur und ist reich an wertvollen Nährstoffen. Sein ausgeprägter Geschmack und seine zartschmelzende Struktur sind eine wahre Gaumenfreude. Laktosefrei.

<b>Produktart:</b>	Weichkäse	<b>Reifezeit</b>	10 Tage
<b>Land/Herkunftsort</b>	FRANKREICH Ain	<b>Art der Rinde:</b>	Gemischt <b>zum Verzeehr geeignet</b> Ja
<b>Etikett</b>			
<b>GVO</b>	Nein		
<b>Milchart</b>	Kuh	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
		<b>Restlaufzeit</b>	
<b>lagern bei °C</b>	4/8°C		

### Verpackungs- und Logistikdaten

#### Angaben zum Produkt

<b>Nettogewicht Stück</b>	0.150 kg	<b>Gewichtsart</b>	Fest
		<b>Artikelabmessungen LxBxHxD</b>	60mm x 60mm x 45mm x 0mm
		<b>EAN Nummer(EAN13)</b>	3307907290082
<b>Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit</b>	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg)	<b>Produktverpackung</b>	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg)
<b>Gesamtnettogewicht der Produktverpackung</b>	0.003 kg		
<b>Etikett</b>	Deutsch, Französisch, Holländais		



## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH		FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE		FRANKREICH	ZUTAT
Salz			ZUTAT
MILCHsäurebakterien			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Lab austauschstoff			ZUTAT

## Allergene

Enthält: MILCH

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** Fromagerie Guilloteau **Adresse:** En Burbane  
Route des Ecassaz  
01300  
Belley  
FRANCE

**Identitätskennzeichen:** FR 01 034 001 CE

**Qualitätszertifikate:** IFS: x **Bio Zertifikat:** FR-BIO-01

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04069092 **US Zollnummer:** 0406.90.9900  
**Kanadische Zollnummer:** **Japanisch Zollnummer:**

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	50.00 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	72.46 %	<b>Trockenauszug</b>	50.00 %
<b>Fett absolut</b>	31.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	60.00 %	<b>ph-Wert</b>	
<b>feste Milchanteile %</b>	52.75 %				

## Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

<b>Brennwert kcal</b>	343 Kcal	<b>Brennwert kj</b>	1419 Kj	<b>Eiweiß</b>	15 g
<b>Gesamt fett</b>	31.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>	21 g	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>		<b>Transfettsäuren</b>		<b>Cholesterin</b>	
<b>Kohlenhydrate</b>	1 g	<b>Zucker</b>	1 g	<b>Kalzium</b>	
<b>Salz</b>	1.4 g	<b>Natrium</b>	551 mg	<b>Ballaststoffe</b>	
<b>Vitamin A</b>		<b>Vitamin C</b>		<b>Eisen</b>	

## Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

## Diagramme de fabrication

<b>Production process:</b>	<b>Informationen</b>
<b>Milchkollekte</b>	
<b>Milchbehandlung</b>	<b>pasteurisiert</b>

<b>Vorreifung</b>	
<b>Dicklegung</b>	
<b>Bruchlegung</b>	
<b>Bruchbearbeitung</b>	
<b>Abfüllen/Formen</b>	
<b>Abtropfen</b>	
<b>aus der Form nehmen</b>	
<b>Salzlakebad</b>	
<b>Reifung</b>	
<b>Verpackung</b>	
<b>Lagerung</b>	
<b>Qualitätskontrolle</b>	
<b>Verladung</b>	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

## Ortolan Trüffel 135g

Käsezubereitung aus Weichkäse mit Trüffel nach französischer Herstellungsart, 55% Fett i. Tr.

Käsezubereitung aus Weichkäse mit einer Schicht edler, italienischer Sommertrüffel. Eine gelungene Kombination aus dem bekannten Ortolan mit exklusiven Trüffeln. Ein milder, cremiger Käse mit einer weißen Edelpilzflora und typischer Trüffelnote. Ohne Farb-, Konservierungs- und Zusatzstoffe!

<b>Produktart:</b>	Weichkäse	<b>Reifezeit</b>	8 Tage
<b>Land/Herkunftsort</b>	FRANKREICH Haute-Saône	<b>Art der Rinde:</b>	Mit Schimmel <b>zum Verzeh</b> Ja
<b>Etikett</b>			<b>geeignet</b>
<b>GVO</b>	Nein		
<b>Milchart</b>	Kuh	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
		<b>Restlaufzeit</b>	
<b>lagern bei °C</b>	2/7°C		

### Verpackungs- und Logistikdaten

Angaben zum Produkt			
<b>Nettogewicht Stück</b>	0.135 kg	<b>Gewichtsart</b>	Fest
		<b>Artikelabmessungen LxBxHxD</b>	80mm x 80mm x 30mm x 0mm
		<b>EAN Nummer(EAN13)</b>	3272320012118
<b>Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit</b>	fond de boîte carton/cardboard base/base de c (0.008 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.002 kg)	<b>Produktverpackung</b>	fond de boîte carton/cardboard base/base de c (0.008 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.002 kg)
<b>Gesamtnettogewicht der Produktverpackung</b>	0.010 kg		
<b>Etikett</b>	Deutsch, Französisch, Spanisch, Hollandais		



## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	95.08 %	FRANKREICH	ZUTAT
Sommertrüffel	2 %	ITALIEN	ZUTAT
- Tuber aestivum Vitt			ZUTAT
Salz	1.42 %	FRANKREICH	ZUTAT
Trüffel-Saft	0.36 %	ITALIEN	ZUTAT
- Trüffel	10 %		ZUTAT
- Wasser	90 %		ZUTAT
MILCHSäurebakterien	1 %	FRANKREICH	ZUTAT
- Lactobacillus delbrueckii			ZUTAT
- Lactococcus lactis			ZUTAT
- Penicillium candidum			ZUTAT
natürliches Aroma	0.04 %	ITALIEN	ZUTAT
- Trüffel			ZUTAT
Lab austauschstoff	0.1 %	FRANKREICH	ZUTAT

## Allergene

Enthält: MILCH

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** FROMAGERIE MILLERET **Adresse:** 10 12 ROUTE DE CHOYE  
70700  
CHARCENNE  
FRANCE

**Identitätskennzeichen:** FR 70 130 001 CE

**Qualitätszertifikate:** IFS: x **Bio Zertifikat:** FR-BIO-01

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04069092 **US Zollnummer:** 0406.90.9900  
**Kanadische Zollnummer:** **Japanisch Zollnummer:** 040690090

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	47.64 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	67.10 %	<b>Trockenauszug</b>	52.36 %
<b>Fett absolut</b>	29.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	55.00 %	<b>ph-Wert</b>	5
<b>feste Milchanteile %</b>	52.75 %				

## Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

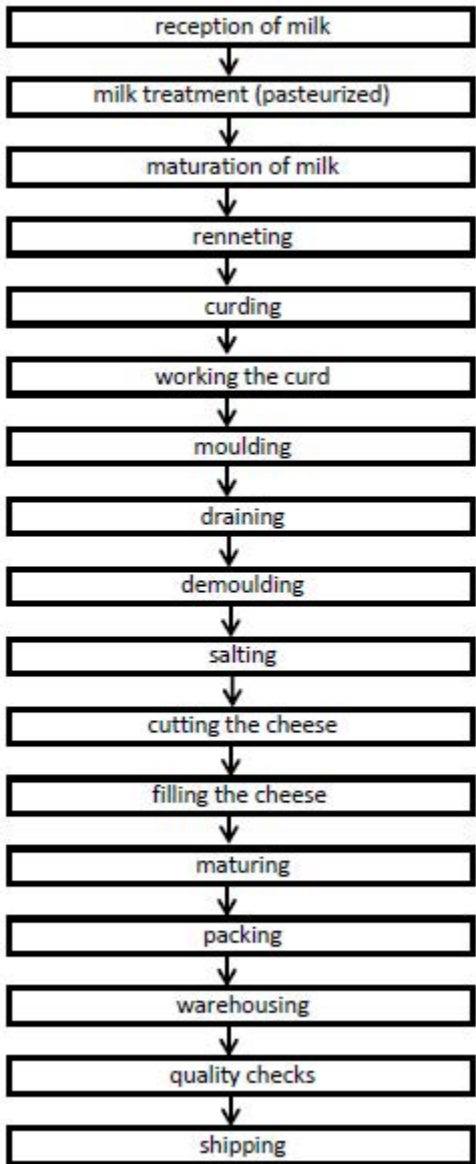
<b>Brennwert kcal</b>	339 Kcal	<b>Brennwert kj</b>	1403 Kj	<b>Eiweiß</b>	17 g
<b>Gesamtfett</b>	29.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>	20 g	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>		<b>Transfettsäuren</b>	1.34 g	<b>Cholesterin</b>	87 mg
<b>Kohlenhydrate</b>	1 g	<b>Zucker</b>	<0.2 g	<b>Kalzium</b>	450 mg
<b>Salz</b>	1.4 g	<b>Natrium</b>	559 mg	<b>Ballaststoffe</b>	
<b>Vitamin A</b>		<b>Vitamin C</b>		<b>Eisen</b>	

### Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins Staphylococcal enterotoxins		<i>N</i> = Anzahl der analysierten Muster <i>C</i> = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen <i>m</i> und <i>M</i> liegen <i>m</i> = Maximalwert für Bakterienanzahl <i>M</i> = maximaler Bakterienwert über <i>m</i>
<i>Absence in 25 g</i> <i>n = 5    c = 0</i>		<i>m=100</i> <i>M=1000</i> <i>n=5   c=2</i> <i>indicative value</i>	<i>m = 100</i> <i>M = 1000</i> <i>n = 5    c = 2</i> <i>indicative value</i>	<i>No detected in 25 g</i> <i>n = 5    c = 0</i>		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.  
 Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.  
 Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

## FLOW CHART



## Florette Caractère 125g

Weichkäse mit pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt.

Florette Caractère - ein Ziegenkäse mit Charakter! Der Florette Caractère ist ein Weichkäse mit gemischter Rinde aus reiner Ziegenmilch aus dem Naturpark von Pilat. Mit seinem cremigen Teig und seinem charaktervollen, typischen Ziegengeschmack ist der Florette Caractère eine wahre Gaumenfreude für die ganze Familie. Durch die Zugabe von Annatto erhält der Käse während seiner Reifezeit seine feine, orangefarbene Rinde. Aufgrund seiner originellen Form und seiner attraktiven Farbe ist der Florette Caractère ein echter Blickfang auf jeder Käseplatte.

<b>Produktart:</b>	Weichkäse	<b>Reifezeit</b>	13 Tage
<b>Land/Herkunftsort</b>	FRANKREICH Loire	<b>Art der Rinde:</b>	Gewaschen <b>zum Verzeehr geeignet</b> Ja
<b>Etikett</b>			
<b>GVO</b>	Nein		
<b>Milchart</b>	Ziege	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
<b>garantiertes MHD ab Versand</b>	27 Tage	<b>Restlaufzeit</b>	
<b>lagern bei °C</b>	4/8°C		

### Verpackungs- und Logistikdaten

<b>Angaben zum Produkt</b>			
<b>Nettogewicht Stück</b>	0.125 kg	<b>Gewichtsart</b>	Fest
		<b>Artikelabmessungen LxBxHxD</b>	80mm x 80mm x 35mm x 0mm
		<b>EAN Nummer(EAN13)</b>	3307905280085
<b>Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit</b>	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.003 kg)	<b>Produktverpackung</b>	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.003 kg)
<b>Gesamtnettogewicht der Produktverpackung</b>	0.003 kg		
<b>Etikett</b>	Deutsch		



## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH		European Union	ZUTAT
- Ziegen			ZUTAT
Salz			ZUTAT
MILCHsäurebakterien			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Lab austauschstoff			ZUTAT
E160b(ii) Annatto Norbixin			ZUSATZ, Farbstoff

## Allergene

Enthält: MILCH

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** Fromagerie Guilloteau **Adresse:** Le Planil  
42410  
PELUSSIN  
FRANCE

**Identitätskennzeichen:** FR 42 168 001 CE

**Qualitätszertifikate:**

IFS: X

**Bio Zertifikat:**

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04069092 **US Zollnummer:** 0406.90.9900  
**Kanadische Zollnummer:** **Japanisch Zollnummer:**

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	0.00 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	0.00 %	<b>Trockenauszug</b>	0.00 %
<b>Fett absolut</b>	24.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	45.00 %	<b>ph-Wert</b>	
<b>feste Milchanteile %</b>	52.75 %				

## Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

<b>Brennwert kcal</b>	296 Kcal	<b>Brennwert kj</b>	1228 Kj	<b>Eiweiß</b>	19 g
<b>Gesamtfett</b>	24.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>	18 g	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>		<b>Transfettsäuren</b>		<b>Cholesterin</b>	
<b>Kohlenhydrate</b>	1 g	<b>Zucker</b>	1 g	<b>Kalzium</b>	
<b>Salz</b>	1.5 g	<b>Natrium</b>		<b>Ballaststoffe</b>	
<b>Vitamin A</b>		<b>Vitamin C</b>		<b>Eisen</b>	

## Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

## Diagramme de fabrication

<b>Production process:</b>	<b>Informationen</b>
<b>Milchkollekte</b>	
<b>Milchbehandlung</b>	<b>pasteurisiert</b>

<b>Vorreifung</b>	
<b>Dicklegung</b>	
<b>Bruchlegung</b>	
<b>Bruchbearbeitung</b>	
<b>Abfüllen/Formen</b>	
<b>Abtropfen</b>	
<b>aus der Form nehmen</b>	
<b>Salzlakebad</b>	
<b>Reifung</b>	
<b>Verpackung</b>	
<b>Lagerung</b>	
<b>Qualitätskontrolle</b>	
<b>Verladung</b>	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.

Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.

Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

## Pavé d'Affinois Kräuter 150g

Weichkäse mit Knoblauch und Kräutern, mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.

Weichkäse aus Kuhmilch aus der Auvergne. Durch die Zugabe von feinen Kräutern und aromatischem Knoblauch erhält dieser cremig zarte Weichkäse einen delikaten Geschmack. Der Pavé Kräuter reift etwa 2 Wochen und bildet während dieser Zeit eine weiße Edelpilzflora. Laktosefrei.

<b>Produktart:</b>	Weichkäse	<b>Reifezeit</b>	13 Tage
<b>Land/Herkunftsort</b>	FRANKREICH Ain	<b>Art der Rinde:</b>	Mit Schimmel <b>zum Verzeehr geeignet</b> Ja
<b>Etikett</b>			
<b>GVO</b>	Nein		
<b>Milchart</b>	Kuh	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
		<b>Restlaufzeit</b>	
<b>lagern bei °C</b>	4/8°C		

### Verpackungs- und Logistikdaten

#### Angaben zum Produkt

<b>Nettogewicht Stück</b>	0.150 kg	<b>Gewichtsart</b>	Fest
		<b>Artikelabmessungen LxBxHxD</b>	60mm x 60mm x 45mm x 0mm
		<b>EAN Nummer(EAN13)</b>	3307902060086
<b>Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit</b>	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.002 kg)	<b>Produktverpackung</b>	film alimentaire/plastic foil/film alimentari (0.002 kg)
<b>Gesamtnettogewicht der Produktverpackung</b>	0.002 kg		
<b>Etikett</b>	Deutsch, Englisch, Französisch		



## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	86.8 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	7.6 %	FRANKREICH	ZUTAT
Aromatisierung:			ZUTAT
- Knoblauch	0.5 %	CHINA	ZUTAT
- Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel)	1 %	FRANKREICH;BELGIEN;NIEDERLANDE	ZUTAT
Salz			ZUTAT
Pfeffer			ZUTAT
MILCHsäurebakterien			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Lab austauschstoff			ZUTAT

## Allergene

Enthält: MILCH

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** Fromagerie Guilloteau **Adresse:** En Burbane  
Route des Ecassaz  
01300  
Belley  
FRANCE

**Identitätskennzeichen:** FR 01 034 001 CE

**Qualitätszertifikate:** IFS: x **Bio Zertifikat:** FR-BIO-01

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04069092 **US Zollnummer:** 0406.90.9900  
**Kanadische Zollnummer:** **Japanisch Zollnummer:**

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	50.00 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	71.43 %	<b>Trockenauszug</b>	50.00 %
<b>Fett absolut</b>	30.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	60.00 %	<b>ph-Wert</b>	
<b>feste Milchantteile %</b>	52.75 %				

## Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

<b>Brennwert kcal</b>	335 Kcal	<b>Brennwert kj</b>	1387 Kj	<b>Eiweiß</b>	15 g
<b>Gesamtfett</b>	30.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>	19 g	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>		<b>Transfettsäuren</b>		<b>Cholesterin</b>	
<b>Kohlenhydrate</b>	1.3 g	<b>Zucker</b>	1.3 g	<b>Kalzium</b>	
<b>Salz</b>	1.5 g	<b>Natrium</b>	591 mg	<b>Ballaststoffe</b>	
<b>Vitamin A</b>		<b>Vitamin C</b>		<b>Eisen</b>	

## Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

## Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
Milchkollekte	
Milchbehandlung	<b>pasteurisiert</b>
Vorreifung	
Dicklegung	
Bruchlegung	
Bruchbearbeitung	
Abfüllen/Formen	
Abtropfen	
aus der Form nehmen	
Salzlakebad	
Reifung	
Verpackung	
Lagerung	
Qualitätskontrolle	
Verladung	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.  
 Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.  
 Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

## Brebicet 125g

Weichkäse mit pasteurisierter Schafsmilch hergestellt

Weichkäse aus Schafsmilch aus dem Naturpark von Pilat. Dieser cremige Käse zergeht mit seiner zarten, weichen Struktur sanft auf der Zunge. Sein Geschmack ist fein-würzig, zwischen kräftig und mild. Während der 2-wöchigen Reifung entwickelt der Käse eine weiße Edelpilzflora. Laktosefrei.

<b>Produktart:</b>	Weichkäse	<b>Reifezeit</b>	14 Tage
<b>Land/Herkunftsort</b>	FRANKREICH Loire	<b>Art der Rinde:</b>	Mit Schimmel <b>zum Verzeehr geeignet</b> Ja
<b>Etikett</b>			
<b>GVO</b>	Nein		
<b>Milchart</b>	Schaf	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
		<b>Restlaufzeit</b>	
<b>lagern bei °C</b>	4/8°C		

### Verpackungs- und Logistikdaten

#### Angaben zum Produkt

<b>Nettogewicht Stück</b>	0.125 kg	<b>Gewichtsart</b>	Fest
		<b>Artikelabmessungen LxBxHxD</b>	60mm x 60mm x 40mm x 0mm
		<b>EAN Nummer(EAN13)</b>	3307903900060
<b>Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit</b>	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg)	<b>Produktverpackung</b>	papier emballage complexe/complex paper/papel (0.003 kg)
<b>Gesamtnettogewicht der Produktverpackung</b>	0.003 kg		
<b>Etikett</b>	Deutsch, Französisch, Hollandais, Tchèque		



## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH		FRANKREICH	ZUTAT
- Schaf			ZUTAT
Salz			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Lab austauschstoff			ZUTAT

## Allergene

Enthält: MILCH

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** Fromagerie Guilloteau **Adresse:** Le Planil  
42410  
PELUSSIN  
FRANCE

**Identitätskennzeichen:** FR 42 168 001 CE

**Qualitätszertifikate:** IFS: X **Bio Zertifikat:**

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04069092 **US Zollnummer:** 0406.90.5900  
**Kanadische Zollnummer:** **Japanisch Zollnummer:**

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	0.00 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	0.00 %	<b>Trockenauszug</b>	0.00 %
<b>Fett absolut</b>	25.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	50.00 %	<b>ph-Wert</b>	
<b>feste Milchanteile %</b>	60.29 %				

## Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

<b>Brennwert kcal</b>	301 Kcal	<b>Brennwert kj</b>	1248 Kj	<b>Eiweiß</b>	18 g
<b>Gesamtfett</b>	25.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>	19 g	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>		<b>Transfettsäuren</b>		<b>Cholesterin</b>	
<b>Kohlenhydrate</b>	1 g	<b>Zucker</b>	1 g	<b>Kalzium</b>	
<b>Salz</b>	1.5 g	<b>Natrium</b>	591 mg	<b>Ballaststoffe</b>	
<b>Vitamin A</b>		<b>Vitamin C</b>		<b>Eisen</b>	

## Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins		N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

## Diagramme de fabrication

<b>Production process:</b>	<b>Informationen</b>
<b>Milchkollekte</b>	
<b>Milchbehandlung</b>	<b>pasteurisiert</b>
<b>Vorreifung</b>	
<b>Dicklegung</b>	

<b>Bruchlegung</b>	
<b>Bruchbearbeitung</b>	
<b>Abfüllen/Formen</b>	
<b>Abtropfen</b>	
<b>aus der Form nehmen</b>	
<b>Salzlakebad</b>	
<b>Reifung</b>	
<b>Verpackung</b>	
<b>Lagerung</b>	
<b>Qualitätskontrolle</b>	
<b>Verladung</b>	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.  
 Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.  
 Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

## Pavé d'Affinois Crèmeux 150g

Weichkäse aus Kuhmilch aus dem Naturpark von Pilat in der Auvergne. Der Pavé Crèmeux überzeugt durch seine cremige, weiche Struktur und seinen feinen, frischen Geschmack. Laktosefrei.

<b>Produktart:</b>	Weichkäse	<b>Reifezeit</b>	13 Tage
<b>Land/Herkunftsort</b>	FRANKREICH Loire	<b>Art der Rinde:</b>	Mit Schimmel <b>zum Verzeehr geeignet</b> Ja
<b>Etikett</b>			
<b>GVO</b>	Nein		
<b>Milchart</b>	Kuh	<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
		<b>Restlaufzeit</b>	
<b>lagern bei °C</b>	4/8°C		

### Verpackungs- und Logistikdaten

<b>Angaben zum Produkt</b>			
<b>Nettogewicht Stück</b>	0.150 kg	<b>Gewichtsart</b>	Fest
		<b>Artikelabmessungen LxBxHxD</b>	60mm x 60mm x 45mm x 0mm
		<b>EAN Nummer(EAN13)</b>	3307901700068
<b>Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit</b>		<b>Produktverpackung</b>	
<b>Gesamtnettogewicht der Produktverpackung</b>			
<b>Etikett</b>	Deutsch		



## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung
MILCH	86.9 %	FRANKREICH	ZUTAT
SAHNE	7.6 %	FRANKREICH	ZUTAT
Salz			ZUTAT
MILCHsäurebakterien			ZUTAT
Kulturen			ZUTAT
Lab austauschstoff	0.1 %		ZUTAT

## Allergene

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** Fromagerie Guilloteau **Adresse:** Le Planil  
42410  
PELUSSIN  
FRANCE

**Identitätskennzeichen:** FR 42 168 001 CE

**Qualitätszertifikate:**

IFS: X

**Bio Zertifikat:**

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04069092 **US Zollnummer:** 0406909900  
**Kanadische Zollnummer:** **Japanisch Zollnummer:**

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	50.00 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	72.46 %	<b>Trockenauszug</b>	50.00 %
<b>Fett absolut</b>	31.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	60.00 %	<b>ph-Wert</b>	
<b>feste Milchantteile %</b>	52.75 %				

## Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

<b>Brennwert kcal</b>	343 Kcal	<b>Brennwert kj</b>	1419 Kj	<b>Eiweiß</b>	15 g
<b>Gesamtfett</b>	31.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>	21 g	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>	
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>		<b>Transfettsäuren</b>		<b>Cholesterin</b>	
<b>Kohlenhydrate</b>	1 g	<b>Zucker</b>	1 g	<b>Kalzium</b>	
<b>Salz</b>	1.4 g	<b>Natrium</b>	551 mg	<b>Ballaststoffe</b>	
<b>Vitamin A</b>		<b>Vitamin C</b>		<b>Eisen</b>	

## Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins		<i>N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m</i>
Absence in 25 g n = 5 c = 0		m=100 M=1000 n=5 c=2 indicative value	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

## Diagramme de fabrication

Production process:	Informationen
<b>Milchkollekte</b>	
<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
<b>Vorreifung</b>	
<b>Dicklegung</b>	

<b>Bruchlegung</b>	
<b>Bruchbearbeitung</b>	
<b>Abfüllen/Formen</b>	
<b>Abtropfen</b>	
<b>aus der Form nehmen</b>	
<b>Salzlakebad</b>	
<b>Reifung</b>	
<b>Verpackung</b>	
<b>Lagerung</b>	
<b>Qualitätskontrolle</b>	
<b>Verladung</b>	

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.  
 Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.  
 Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)

## Zutaten

Zutaten	Prozent	Herkunft	Art der Behandlung

## Allergene

## Hersteller/Käsereifer/Verpacker

**Name:** albatros **Adresse:** max planck strasse 1  
77694  
KEHL AUENHEIM  
ALLEMAGNE

**Identitätskennzeichen:** DE BW 05044 EG

**Qualitätszertifikate:**

**Bio Zertifikat:**

## Zollinformationen

**EU Zollnummer:** 04069092

**US Zollnummer:**

**Kanadische Zollnummer:**

**Japanisch Zollnummer:**

## Physische und chemische Daten

<b>Gesamtfeuchtigkeit</b>	0.00 %	<b>Feuchtigkeit/nicht fette Masse</b>	0.00 %	<b>Trockenauszug</b>	0.00 %
<b>Fett absolut</b>	0.00 %	<b>mindestens Fett i. Tr.</b>	0.00 %	<b>ph-Wert</b>	
<b>feste Milchantteile %</b>					

## Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

<b>Brennwert kcal</b>	<b>Brennwert kj</b>	<b>Eiweiß</b>
<b>Gesamtfett</b>	0.00 g	<b>gesättigte Fettsäuren</b>
<b>mehrfach ungesättigte Fettsäuren</b>	<b>Transfettsäuren</b>	<b>einfach ungesättigte Fettsäuren</b>
<b>Kohlenhydrate</b>	<b>Zucker</b>	<b>Cholesterin</b>
<b>Salz</b>	<b>Natrium</b>	<b>Kalzium</b>
<b>Vitamin A</b>	<b>Vitamin C</b>	<b>Ballaststoffe</b>
		<b>Eisen</b>

## Mikrobiologische Daten

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins	Staphylococcal enterotoxins	N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m
Absence in 25 g n = 5 c = 0	Absence in 25 g n = 5 c = 0		m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value	No detected in 25 g n = 5 c = 0		

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit.  
Unsere Hersteller wenden die EU-Richtline Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an.  
Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Schadstoffen, GVO und Verpackungen (Verordnung :1935/2004, 2023/2006,1907/2006)