

## Artikelpass

Produktname	<b>Frischkäse Natur</b>
Verkehrsbezeichnung	Frischkäse, Vollfettstufe
Nettogewicht	150g
EAN-nummer	4260302041606
Fett i. Tr. Mindestens	45%, Vollfettstufe
Milchart	Kuhmilch
Milchbehandlung	pasteurisiert
Zutaten	Frischkäse** (Kuhmilch**, milchsäurebakterien, Kälbermagenlab) ** biologisch-dynamische Landbau, *kbA
Bei +7°C mindestens Haltbar bis	21 Tage ab Abfüllung
Allergene	Kuhmilch, Lactose
Bioprodukt	ja
Demeter	ja
Herkunftsbezeichnung	Deutsche Landwirtschaft
Ökokontrollstelle	DE-ÖKO-022

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.  
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar  
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524  
Email: [hofgemeinschaft@friedelhausen.de](mailto:hofgemeinschaft@friedelhausen.de)  
[Homepage: www.Friedelhausen.de](http://www.Friedelhausen.de)  
DE-ÖKO-022

## Artikelpass

Produktname	<b>Frischkäse Kräuter</b>
Verkehrsbezeichnung	Frischkäse, Vollfettstufe
Nettogewicht	150g
EAN-nummer	4260302041620
Fett i. Tr. Mindestens	45%, Vollfettstufe
Milchart	Kuhmilch
Milchbehandlung	pasteurisiert
Zutaten	Frischkäse** (Kuhmilch**, milchsäurebakterien, Kälbermagenlab) Knoblauch*, Sonnenblumenöl*, Basilikum*, Rosmarin* Thymian*, Oregano*, Bohnenkraut*, Schw. Pfeffer*, Paprikapulver*, Dillspitzen*, Zwiebel*, Tomate*, Lauch* Pastinake*, Karotte*, Petersilie*, Meersalz ** biologisch-dynamische Landbau, *kbA
Bei +7°C mindestens Haltbar bis	21 Tage ab Abfüllung
Allergene	Kuhmilch, Lactose. Kann Spuren von Weizen enthalten.
Bioprodukt	ja
Demeter	ja
Herkunftsbezeichnung	EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
Ökokontrollstelle	DE-ÖKO-022

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.  
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar  
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524  
Email: [hofgemeinschaft@friedelhausen.de](mailto:hofgemeinschaft@friedelhausen.de)  
[Homepage: www.Friedelhausen.de](http://www.Friedelhausen.de)  
DE-ÖKO-022

## Artikelpass

Produktname	<b>Frischkäse Charlotta</b>
Verkehrsbezeichnung	Frischkäsezubereitung, Vollfettstufe
Nettogewicht	150g
EAN-nummer	4260302041682
Fett i. Tr. Mindestens	45%, Vollfettstufe
Milchart	Kuhmilch
Milchbehandlung	pasteurisiert
Zutaten	Frischkäse** (Kuhmilch**, milchsäurebakterien, Kälbermagenlab) Schalotten**, Sahne**, Meersalz, Knoblauch*, Pfeffer*. ** biologisch-dynamische Landbau, *kbA
Bei +7°C mindestens Haltbar bis	21 Tage ab Abfüllung
Allergene	Kuhmilch, Lactose
Bioprodukt	ja
Demeter	ja
Herkunftsbezeichnung	Deutsche Landwirtschaft
Ökokontrollstelle	DE-ÖKO-022

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.  
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar  
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524  
Email: [hofgemeinschaft@friedelhausen.de](mailto:hofgemeinschaft@friedelhausen.de)  
[Homepage: www.Friedelhausen.de](http://www.Friedelhausen.de)  
DE-ÖKO-022

## Artikelpass

Produktname	<b>Frischkäse Meerrettich</b>
Verkehrsbezeichnung	Frischkäsezubereitung, Vollfettstufe
Nettogewicht	150g
EAN-nummer	4260302041644
Fett i. Tr. Mindestens	45%, Vollfettstufe
Milchart	Kuhmilch
Milchbehandlung	pasteurisiert
Zutaten	Frischkäse** (Kuhmilch**, milchsäurebakterien, Kälbermagenlab) Sonnenblumenöl**, Apfeldicksaft*, Meersalz, Guarkernmehl* milchsäurebakterien, Kälbermagenlab ** biologisch-dynamische Landbau, *kbA
Bei +7°C mindestens Haltbar bis	21 Tage ab Abfüllung
Allergene	Kuhmilch, Lactose
Bioprodukt	ja
Demeter	ja
Herkunftsbezeichnung	EU-Landwirtschaft
Ökokontrollstelle	DE-ÖKO-022

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.  
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar  
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524  
Email: [hofgemeinschaft@friedelhausen.de](mailto:hofgemeinschaft@friedelhausen.de)  
[Homepage: www.Friedelhausen.de](http://www.Friedelhausen.de)  
DE-ÖKO-022

## Artikelpass

Produktname	<b>Rote Bete-Meerrettich</b>
Verkehrsbezeichnung	Frischkäsezubereitung, Vollfettstufe
Nettogewicht	150g
EAN-nummer	4260302041705
Fett i. Tr. Mindestens	45%, Vollfettstufe
Milchart	Kuhmilch
Milchbehandlung	pasteurisiert
Zutaten	Frischkäse* (Kuhmilch*, milchsäurebakterien, Kälbermagenlab) eingekochte Rote Beete* (Rote Bete*, Rohrohrzucker*, Apfelessig*, weißer Pfeffer**, Meersalz, Meerrettichzubereitung* ( Meerrettich* Wasser, Apfelessig*, Sonnenblumöl, Apfeldicksaft**, Meersalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl**).Agavendicksaft**, Meersalz. *aus biologisch-dynamischen Landbau, *aus kontrolliert biologischen Anbau.
Bei +7°C mindestens Haltbar bis	21 Tagen ab Abfüllung
Allergene	Kuhmilch, Lactose
Bioprodukt	ja
Demeter	ja
Herkunftsbezeichnung	EU/Nicht-EU-Landwirtschaft
Ökokontrollstelle	DE-ÖKO-022

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.  
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar  
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524  
Email: [hofgemeinschaft@friedelhausen.de](mailto:hofgemeinschaft@friedelhausen.de)  
[Homepage: www.Friedelhausen.de](http://www.Friedelhausen.de)  
DE-ÖKO-022

## Artikelpass

Produktname	<b>Frischkäse Pikant</b>
Verkehrsbezeichnung	Frischkäsezubereitung, Vollfettstufe
Nettogewicht	150g
EAN-nummer	4260302041668
Fett i. Tr. Mindestens	45%, Vollfettstufe
Milchart	Kuhmilch
Milchbehandlung	pasteurisiert
Zutaten	Frischkäse* (Kuhmilch*, milchsäurebakterien, Kälbermagenlab) Frischkäse mind. 45% F.i.Tr.*, Sahne*, Rohrzucker*, Meersalz, Paprika edelsüß**, Zwiebeln**, Cayennepfeffer**, Knoblauch**, Bohnenkraut**. *Demeter/**kbA.
Bei +7°C mindestens Haltbar bis	21 Tagen ab Abfüllung
Allergene	Kuhmilch, Lactose
Bioprodukt	ja
Demeter	ja
Herkunftsbezeichnung	Deutsche Landwirtschaft
Ökokontrollstelle	DE-ÖKO-022

Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.  
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar  
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524  
Email: [hofgemeinschaft@friedelhausen.de](mailto:hofgemeinschaft@friedelhausen.de)  
[Homepage: www.Friedelhausen.de](http://www.Friedelhausen.de)  
DE-ÖKO-022