



# Produktpass

## 5-Sprachenkäse



Die Namensgebung bezieht sich auf die sprachlichen Besonderheiten Nordfrieslands, dort wo der Käse hergestellt wird. Hier sind neben dem Hochdeutsch vier Minderheitensprachen von der EU anerkannt, nämlich plattdeutsch, friesisch, hochdänisch und plattdänisch/Sönderjysk. Er wird umgangssprachlich auch als „friesischer Bergkäse“ bezeichnet, da er mit einer Bakterienkultur für Bergkäse reift.



Artikelnummer	103
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Ostenfelder Meierei
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	7500g
Lagerung	8-12°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	∅ 31 x 8
Maße Karton (cm)	34,5 x 33 x 12
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	4 Monate
Inneres	hellgelber Teig mit Rundlochung
Äußeres	Naturrinde, rotgeschmiert, gewachst; Nicht zum Verzehr geeignet
Geschmack	kräftig würzig
Geruch	würzig aromatisch
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

### Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1450	kJ
Brennwert	346	kcal
Fett	29	g
davon gesättigte Fettsäuren	19	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	24	g
Salz	1,5	g

Glutenfrei	Ja
Laktosefrei (<0,1g / 100g)	Ja

<b>Zutaten:</b> Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien
--

\* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

<b>Allergene: Kuhmilch, Lysozym (enthält Ei)</b>
--

**GVO-Erklärung**  
Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnische veränderten Mikroorganismen sowie keine Kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.

Das Produkt entspricht den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnung.