



Produktpass

Bernsteiner eingeschweift



Ein naturgereifter, fester bis harter Teig,
Ein Art „nordischer Bergkäse“ mit lieblichem Aroma.



Artikelnummer	808
GTIN	4060973440797
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Landkäserei Holtsee GmbH
Inverkehrbringer	Landkäserei Holtsee GmbH
Zolltarifnummer	04069017
Lab	mikrobiell
Form	Rundlaib
Gewicht	250g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	10 x 10 x 2,5
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	48% Fett i. Tr.
Reifung	3 Monate
Inneres	Einfarbig, mattgelb, geringe erbsengroße Lochung möglich
Äußeres	dunkelgelb bis bräunlich schattierte Rinde, abgewaschene Rotschmiere, raue Oberfläche
Geschmack	je nach Alter mild - aromatisch bis fein - würzig
Geruch	je nach Alter mild - aromatisch bis fein - würzig
Konsistenz	fester bis mittelfester, aber geschmeidiger Teig
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1589	kJ
Brennwert	383	kcal
Fett	31	g
davon ges. Fettsäuren	22	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	26	g
Salz	1,8	g

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

Zutaten:
Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

Allergene: Kuhmilch

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.