



Produktpass

Molfseer Büttenkäse



Hergestellt von der Landkäserei Holtsee, wird der kleine Rundlaib Käse im meierhof Möllgaard nach der Grundreifung, nachgereift. Er ist bekannt für seinen milden bis leicht aromatischen Geschmack, der kräftiger mit der Reifung wird.



Artikelnummer	107
GTIN	4060973381113
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Landkäserei Holtsee GmbH
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069089
Lab	mikrobiell
Form	Rundlaib
Gewicht	1000g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	Ø 15 x 8
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	60% Fett i. Tr.
Reifung	4 Wochen
Inneres	gelber Teig, Tilsiterlochung
Äußeres	Naturrinde, rotgeschmiert, doppelt gewachst, Zum Verzehr nicht geeignet
Geschmack	mild bis leicht aromatisch
Geruch	aromatisch
Konsistenz	je nach Alter fester, aber geschmeidiger
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1763	kJ
Brennwert	426	kcal
Fett	38	g
davon ges. Fettsäuren	25	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	21	g
Salz	1,9	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.