



# Produktpass

## Cam-mäh Bio



Der „Cam-Mäh“ ist als Schafsweickäse eine saisonale Besonderheit. Er kommt aus handwerklicher Herstellung aus Schleswig-Holstein.



Artikelnummer	1601
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Ziegenhof Rehder
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069089
Lab	mikrobiell
Form	Rundlaib
Gewicht	240g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm)	Ø 9,5 x 3
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Weickäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	21 Tage
Inneres	weißlicher Teig
Äußeres	Naturrinde mit Weißschimmelkultur; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	mild cremig
Geruch	mild aromatisch
Konsistenz	nach Reifung cremiger, weicher Teig
RLZ	25 Tage nach LS-Datum

### Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1150	kJ
Brennwert	275	kcal
Fett	22	g
davon ges. Fettsäuren	15	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	21	g
Salz	1,4	g

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

**Zutaten:**  
Pasteurisierte Bioland-Schafsmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

**Allergene:** Schafsmilch

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.