



# Produktpass

## De oole Pellwormer



Starkes Aroma durch die natürliche Kellereifung, für Tilsiterart außergewöhnlich cremig.



Artikelnummer	101
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Ostenfelder Meierei
Inverkehrbringer	Ostenfelder Meierei
Zolltarifnummer	04069025
Lab	tierisch
Form	Brotlaib
Gewicht	3000g
Lagerung	4-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	34,5 x 12 x 12,5
Maße Karton (cm)	35 x 25,5 x 14 A 2 Stk pro Karton
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	45% Fett i. Tr.
Reifung	Mind. 4 Monate
Inneres	hellgelber Teig, Tilsiterlochung
Äußeres	Naturrinde, rotgeschmiert; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	aromatisch, kräftig
Geruch	kräftig 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	0,8	g

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

**Zutaten:**  
Kuhmilch, Salz, Lab,  
Natrium-Nitrat E251, Milchsäurebakterien

\* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**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.