



Produktpass

Deichkäse GOLD Bio



Ein milbengereifter Deichkäse. Nach ca. 12 Monaten Siedeln sich Milben (Käsenützlinge) auf der Rinde an, die die Rinde aufbrechen und dadurch gewinnen die Aromen an Konzentration.



Artikelnummer	304
GTIN	4260158470247
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Inverkehrbringer	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Zolltarifnummer	04069086
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	500g
Lagerung	4-10°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm)	∅ 10,5 x 7,5
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Hartkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	14-16 Monate
Inneres	hellgelber Teig
Äußeres	ausgeprägte Naturrinde zum Verzehr geeignet
Geschmack	konzentrierte Aromen nach Karamell und Mandeln
Geruch	aromatisch
Konsistenz	schnittfest
RLZ	40 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1964	kJ
Brennwert	474	kcal
Fett	39	g
davon ges. Fettsäuren	29	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	27	g
Salz	1	g

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

Zutaten:
Bio-Kuh-Rohmilch, Salz, Lab,
Milchsäurebakterien, Rotschmierkulturen

Allergene: Kuh-Rohmilch

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.