



Produktpass

Deichkäse klein Bio



Er ist mit „Berkäsekulturen“ nach nordfriesischer Rezeptur hergestellt. Gepflegt mit Weißwein Reift er von innen nach außen auf Holz und Entwickelt dabei sein typisches Aroma.



Artikelnummer	301
GTIN	4260158470179
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Inverkehrbringer	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	670g
Lagerung	4-10°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm)	∅ 10 x 7,5
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	Mind. 10 Wochen
Inneres	hellgelber Teig
Äußeres	Rotschmiere, Naturrinde, zum Verzehr geeignet
Geschmack	Mild-nussig
Geruch	Mild-aromatisch
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1757	kJ
Brennwert	420	kcal
Fett	36	g
davon ges. Fettsäuren	26	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	25	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.