



Produktpass

Deichkind Bio



Der große Laib entwickelt durch die lange Reifung ein feinwürziges Aroma, begleitet durch Eine nussartige Note.



Artikelnummer	317
GTIN	426015847 108 4
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069086
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	4500g
Lagerung	4-10°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm)	Ø 23 x 11,5
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Hartkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	8-9 Monate
Inneres	gelber Teig
Äußeres	Ausgeprägte Naturrinde; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	feinwürzig und doch mild-cremig, feiner Schmelz
Geruch	mild aromatisch
Konsistenz	schnittfest
RLZ	40 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1877	kJ
Brennwert	453	kcal
Fett	38	g
davon gesättigte Fettsäuren	27	g
Kohlenhydrate	2	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	25	g
Salz	1,4	g

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

Zutaten:
Schonend pasteurisierte Schafsmilch, Meersalz, Lab, Milchsäurebakterien, Rotschmierkulturen

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.