



Produktpass

Dithmarscher Kellergeist



Die Namensgebung bezieht sich auf die Grundreife im Käsekeller der Feinkäserei Sarzbüttel.



Artikelnummer	1501-1
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Feinkäserei Sarzbüttel
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069089
Lab	mikrobiell
Form	Quader
Gewicht	7000g
Lagerung	6-10°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	32 x 34 x 9
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	9 Monate
Inneres	blassgelber Teig, vereinzelte Gärlochung
Äußeres	Rotschmir-Naturrinde wird nach Extrareifung Entfernt
Geschmack	im Alter kräftig würzig, schmelzend
Geruch	im Alter kräftig würzig
Konsistenz	brüchig, weich im Schnittschmelzend weich
RLZ	50 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1630	kJ
Brennwert	390	kcal
Fett	32	g
davon ges. Fettsäuren	22	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	23	g
Salz	1,5	g

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

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

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.