



Produktpass

Fuhlreiter Natur



Geesas Fuhlreiter ist ein Käse, der nach Gouda-Arthergestellt wird. Aus unserer pasteurisierten Milch schonend hergestellt, weist Geesas Fuhlreiter einen milden Geschmack auf. Dieser verstärkt sich mit zunehmender Reifedauer.



Artikelnummer	1902
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Hofmeierei Geestfrisch
Inverkehrbringer	Hofmeierei Geestfrisch
Zolltarifnummer	
Lab	tierisch
Form	Brotlaib
Gewicht	4000g
Lagerung	8-12°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	30 x 12 x 12
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	45% Fett i. Tr.
Reifung	2 Monate
Inneres	gelber Teig
Äußeres	Naturrinde; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	kräftig würzig
Geruch	würzig aromatisch
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1524	kJ
Brennwert	368	kcal
Fett	31	g
davon gesättigte Fettsäuren	20	g
Kohlenhydrate	0	g
davon Zucker	0	g
Eiweiß	22	g
Salz	2,7	g

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

Zutaten:
 Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Lysozym (enthält Ei),
 Milchsäurebakterien

* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Allergene: Kuhmilch, Lysozym (enthält Ei)

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.