



Produktpass

Grill- und Pfannenkäse



Gewürze und Kräuter bringen bei Kruses mediterranen Grill- und Pfannenkäse eine ordentliche geschmackliche Finesse ins Spiel und verleihen ihm eine herrlich pikante Note.



| | | | |
|-------------------------|---------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Artikelnummer | 1102 | Maße Artikel (cm) | |
| GTIN | | Maße Karton (cm) | |
| Herkunft | Schleswig-Holstein, Deutschland | Käsegruppe | Weichkäse |
| Produzent | Kruses GbR – Kruses Hofmilch | Fettgehalt | 45% Fett i. Tr. |
| Inverkehrbringer | Kruses GbR – Kruses Hofmilch | Reifung | 4 Wochen |
| Zolltarifnummer | 04069089 | Inneres | |
| Lab | mikrobiell | Äußeres | |
| Form | Brotform | Geschmack | Feinwürzig |
| Gewicht | 250g | Geruch | |
| Lagerung | 4-10°C | Konsistenz | |
| ÖKO- | | RLZ | 30 Tage nach LS-Datum |

Nährwertangaben pro 100g

| | | |
|------------------------------|------|------|
| Brennwert | 1060 | kJ |
| Brennwert | 255 | kcal |
| Fett | 19 | g |
| davon ges. Fettsäuren | 14 | g |
| Kohlenhydrate | 3 | g |
| davon Zucker | 2 | g |
| Eiweiß | 18 | g |
| Salz | 1 | g |

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

Zutaten:
Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Basilikum, Majoran, Rosmarin, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Chili, Petersilie, Pfeffer, Zitronensäure, 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.