



# Produktpass

## Husumer Bio



Der Husumer ähnelt dem Münsterkäse,  
Besitzt aber einen ganz eigenen Region typischen Charakter.



Artikelnummer	302
GTIN	4260158470117
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Inverkehrbringer	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Zolltarifnummer	04069092
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	400g
Lagerung	4-10°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm)	∅ 12 x 4,5
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	halbfester Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	Mind. 3-4 Wochen
Inneres	hellgelber Teig
Äußeres	Rotschmiere, Naturrinde, zum Verzehr geeignet
Geschmack	Je nach Reifegrad Von Mild-cremig bis kräftig-pikant
Geruch	Mild-aromaisch
Konsistenz	schnittfest
RLZ	25 Tage nach LS-Datum

### Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1470	kJ
Brennwert	360	kcal
Fett	30	g
davon ges. Fettsäuren	21	g
Kohlenhydrate	1	g
davon Zucker	1	g
Eiweiß	22	g
Salz	1	g

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

**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.