



Produktpass

Kräuterliebe



Aus melkfrischer Milch der eigenen Kuhherde, wird dieser Frischkäse handverschöpft und mit einer eigenen Gewürzmarinade geschichtet.



Artikelnummer	1711
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Meierei Nordweide GmbH
Inverkehrbringer	Meierei Nordweide GmbH
Zolltarifnummer	04069086
Lab	tierisch
Form	Im Glas Portioniert
Gewicht	130g
Lagerung	4-7°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	Ø 6,8 x 7,3
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Friskäsezubereitung
Fettgehalt	45% Fett i. Tr.
Reifung	
Inneres	Weißer cremiger homogener Masse, Mit Gewürzmarinade
Äußeres	Abgefüllt im Glas
Geschmack	würzig nach Kräutern und Knoblauch
Geruch	würzig nach Kräutern und Knoblauch
Konsistenz	glatter Friskäse, stückige Marinade
RLZ	14 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1835	kJ
Brennwert	443	kcal
Fett	44	g
davon gesättigte Fettsäuren	11	g
Kohlenhydrate	3	g
davon Zucker	2	g
Eiweiß	9	g
Salz	0,5	g

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

Zutaten:
Kuh-Rohmilch, Salz, Lab, Kräuterpaste (Rapsöl, Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch), Milchsäurebakterien

Allergene: Kuhmilch

GVO-Erklärung
Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch 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.