



# Produktpass

## Nordweide Camembert



Aus morgenfrischer Milch der eigenen Kuhherde wird dieser Käse handverschöpft und mit Sorgfalt gepflegt. Der Camembert ist weich und zart im Geschmack.



Artikelnummer	1710
GTIN	4260568 011160
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Meierei Nordweide GmbH
Inverkehrbringer	Meierei Nordweide GmbH
Zolltarifnummer	04069082
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	220g
Lagerung	4-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	∅ 8 x 6
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Weichkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	10 Tage
Inneres	hellgelber Teig
Äußeres	weiße Edelschimmel Naturrinde, Zum Verzehr geeignet
Geschmack	cremig würzig
Geruch	mild aromatisch
Konsistenz	Weichkäse
RLZ	20 Tage nach LS-Datum

### Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1312	kJ
Brennwert	317	kcal
Fett	27	g
davon gesättigte Fettsäuren	16	g
Kohlenhydrate	1	g
davon Zucker	1	g
Eiweiß	18	g
Salz	1,1	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.