



Produktpass

Ostenfelder Pfefferkäse



Ein Hand gepflegter Käse gereift im natürlichem Käsekeller, hergestellt mit grünem Pfeffer.



Artikelnummer	1302
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Ostenfelder Meierei
Inverkehrbringer	Ostenfelder Meierei
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	7000g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	∅ 30 x 9
Maße Karton (cm)	33 x 33 x 11
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	6 Wochen
Inneres	hellgelber Teig mit teilweiser unregelmäßiger Rundlochung und grünem Pfeffer
Äußeres	Naturrinde; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	leicht butterige Note
Geruch	rahmiges Aroma
Konsistenz	Cremig-zart
RLZ	50 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1450	kJ
Brennwert	346	kcal
Fett	29	g
davon gesättigte Fettsäuren	19	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	24	g
Salz	0,8	g

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

Zutaten:
 Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, grüne Pfefferkörner kbA
 Milchsäurebakterien

* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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.