



Produktpass

Pirschbachbrie - Demeter



Der „Pirschbachbrie“ von der Domäne Fredeburg ist ein cremiger Weichkäse, der nach dem nahegelegtem Pirschbach benannt ist. Er besitzt eine zarte Edelschimmelrinde und ein mild-buttrigen-Aroma, das mit zunehmender Reife leicht würziger wird.



| | |
|------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer | 703 |
| GTIN | |
| Herkunft | Schleswig-Holstein, Deutschland |
| Produzent | Domäne Fredeburg |
| Inverkehrbringer | Domäne Fredeburg |
| Zolltarifnummer | 04069092 |
| Lab | tierisch |
| Form | Rundlaib |
| Gewicht | 700g |
| Lagerung | 6-8°C |
| ÖKO- | DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft |

| | |
|-------------------|---|
| Maße Artikel (cm) | ∅ 20 x 4 |
| Maße Karton (cm) | Stückverkauf |
| Käsegruppe | Weichkäse |
| Fettgehalt | 45% Fett i. Tr. |
| Reifung | 3 Wochen |
| Inneres | hellgelber Teig, |
| Äußeres | Naturrinde, Weißschimmelkulturen, Zum Verzehr geeignet |
| Geschmack | fein würzig |
| Geruch | aromatisch würzig |
| Konsistenz | geschmeidig weich |
| RLZ | 24 Tage nach LS-Datum |

Nährwertangaben pro 100g

| | | |
|-----------------------|------|------|
| Brennwert | 1535 | kJ |
| Brennwert | 340 | kcal |
| Eiweiß | 19 | g |
| Fett | 27 | g |
| davon ges. Fettsäuren | <0,1 | g |
| Kohlenhydrate | <0,1 | g |
| davon Zucker | <0,1 | g |
| Salz | 1 | g |

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

Zutaten:
Demeter-Kuh-Rohmilch, Salz, Lab,
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.