



Produktpass

Ostenfelder Rungholt



Ein Osterfelder Hartkäse mit fester, feinbrüchiger Struktur. Sein Geschmack ist nusskernartig mit einem mild-aromatischem Profil. Durch seine längere Reifung entwickelt er eine angenehme Tiefe.



Artikelnummer	1313
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Ostenfelder Meierei
Inverkehrbringer	Ostenfelder Meierei
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	5000g
Lagerung	4-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	∅ 30 x 6,5
Maße Karton (cm)	35 x 33 x 11,5
Käsegruppe	Hartkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	18 Monate
Inneres	hellgelber Teig mit teilweiser unregelmäßiger Rundlochung
Äußeres	Naturrinde, rotgeschmiert; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	aromatisch würzig
Geruch	nusskernartig, aromatisch
Konsistenz	fester Teig, kann beim Zerteilen bröckeln
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, Calciumchlorid
 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.