



Produktpass

Schafkäse Nordfriesischer Art Bärlauch Bio



Der handwerklich hergestellte Schafkäse, aus Schleswig-Holstein, ist aus kontrolliertem biologischen Anbau. Der Käse zeichnet sich besonders dadurch aus, dass er einer Feta Art entspricht an Konsistenz.



| | |
|------------------|---------------------------------------|
| Artikelnummer | 111 |
| GTIN | |
| Herkunft | Schleswig-Holstein, Deutschland |
| Produzent | Ziegenhof Rehder |
| Inverkehrbringer | Meierhof Möllgaard |
| Zolltarifnummer | 04069089 |
| Lab | mikrobiell |
| Form | Brotlaib |
| Gewicht | 1400g |
| Lagerung | 4-8°C |
| ÖKO- | DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft |

| | |
|-------------------|---|
| Maße Artikel (cm) | 18 x 9 x 8 |
| Maße Karton (cm) | Stückverkauf |
| Käsegruppe | Schnittkäse |
| Fettgehalt | 50% Fett i. Tr. |
| Reifung | 4 Wochen |
| Inneres | weißlicher Teig, leichte Schlitzlochung |
| Äußeres | Rindelos |
| Geschmack | cremig würzig, nach Bärlauch |
| Geruch | mild aromatisch, nach Bärlauch |
| Konsistenz | bröckelig |
| RLZ | 40 Tage nach LS-Datum |

Nährwertangaben pro 100g

| | | |
|-----------------------------|------|------|
| Brennwert | 1637 | kJ |
| Brennwert | 391 | kcal |
| Fett | 30 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 20 | g |
| Kohlenhydrate | <0,5 | g |
| davon Zucker | <0,5 | g |
| Eiweiß | 27 | g |
| Salz | 1,8 | g |

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

| |
|---|
| Zutaten: Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Lab, Bärlauch Milchsäurebakterien |
|---|

| |
|---|
| Allergene: Ziegenmilch, Lysozym aus Ei |
|---|

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.