



Produktpass

Schafkäse Nordfriesischer Art Natur 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	110
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	Rindelös
Geschmack	cremig würzig
Geruch	mild aromatisch
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, 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.