



Produktpass

Dannauer Schwarzbär Bio



Ein kleiner Laib Weichkäse, mit einer feinen Note Schwarzkümmel. Jedoch ist der Schwarzkümmel weder verwandt Mit dem normalem Kümmel, noch mit dem Kreuzkümmel.



Artikelnummer	404
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Hof Berg GbR
Inverkehrbringer	Hof Berg GbR
Zolltarifnummer	04069092
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	200g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm)	Ø 8,5 x 3
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Weichkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	3 Wochen
Inneres	hellgelber Teig
Äußeres	Weißschimmel, mit verteiltem Schwarzkümmel
Geschmack	fein aromatisch, cremig, Schwarzkümmel
Geruch	mild aromatisch, nach Schwarzkümmel
Konsistenz	weich cremiger Teig
RLZ	21 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1310	kJ
Brennwert	316	kcal
Fett	27	g
davon ges. Fettsäuren	19	g
Kohlenhydrate	1	g
davon Zucker	1	g
Eiweiß	18	g
Salz	1,1	g

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

Zutaten:
 Bioland-Kuhrohmlch, Salz, Lab,
 Milchsäurebakterien, Nigella Sativa kBA

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.