



Produktpass

Steinburger „heavy metal“



Ein schwarzer Käse mit rauher Schale und weichem Kern wurde auf dem W:O:A-Festival 2015 eingeführt. Er ist ein typischer norddeutscher Käse – so zwischen Tilsiter und Wilstermarsch mit den arteigenen Schlitzlöchern. Der hervorragende Geschmack und die Optik fanden bei den internationalen Gästen großen Anklang. Das bekannte Open-Air-Dorf Wacken gehört zu unserem Kreis Steinburg. Die authentische Regionalität von der KäseStraße Schleswig-Holstein führte zum Namen „Steinburger“ mit dem Zusatz heavy metal cheese. Unsere weltweiten Gäste beim W:O:A amüsieren sich, finden die Bezeichnung passend und genießen sichtlich diesen kulinarischen Käse.



Artikelnummer	104
GTIN	4262414731604 / 4262414731611
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Feinkäserei Sarzbüttel
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069089
Lab	mikrobiell
Form	Brotform
Gewicht	3000g
Lagerung	4-10°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	31,5 x 12 x 9
Maße Karton (cm)	39,5 x 32,0 x 10,5 A 3 pro Karton
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	4 Wochen
Inneres	Teig blass gelblicher Farbton, mit Lochung, halbfest bis schnittfest
Äußeres	Naturgereift, schwarz eingewachst, Wachs nicht zum Verzehr geeignet
Geschmack	leicht würzig, mit zunehmenden Alter auch pikanter
Geruch	leicht würzig, mit zunehmenden Alter auch pikanter
Konsistenz	schnittfest, geschmeidig
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1568	kJ
Brennwert	378	kcal
Fett	32	g
davon ges. Fettsäuren	22	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	23	g
Salz	1,5	g

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

Zutaten:
Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

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.