



Produktpass

Steinburger 750g



Der Schlemmerkäse von Sarzbüttel eingehüllt im schwarzen Wachs, genauso wie unser „heavy metal cheese“. Auch klein portioniert ist der Geschmack sanft und cremig.



Artikelnummer	1507
GTIN	4262414730010 / 4262414730027
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Feinkäserei Sarzbüttel
Inverkehrbringer	Feinkäserei Sarzbüttel
Zolltarifnummer	04069089
Lab	mikrobiell
Form	Brotform
Gewicht	750g
Lagerung	4-10°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	12 x 7 x 8
Maße Karton (cm)	26,5 x 25,8 x 9,5 Ä 6 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	Feinwürzig
Geruch	leicht würzig, mit zunehmenden Alter auch pikanter
Konsistenz	schnittfest, geschmeidig
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1751	kJ
Brennwert	423	kcal
Fett	38	g
davon ges. Fettsäuren	26	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	20	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.