



Produktpass

Dersauer Sterntaler



Hergestellt mit ausgewählte Qualität und aromatischem Geschmack. Die Milch gelangt unmittelbar In die Käsewanne und wird täglich frisch verarbeitet. Die Käse reifen im Naturlager auf Fichtenholzbretter und Werden während der Grundreifezeit mehrmals wöchentlich Mit speziellen Bakterienkulturen von fachmännischer Hand gepflegt.



Artikelnummer	502
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Käsehof Biss
Inverkehrbringer	Käsehof Biss
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	5000g
Lagerung	4-10°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	Ø 28 x 9
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Harkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	4 Monate
Inneres	hellgelber Teig, Rundlochung etwa Kirschkorngröße
Äußeres	Naturrinde, leicht rotgeschmiert; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	nussig, würzig, kräftig
Geruch	würziges aroma
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1492	kJ
Brennwert	356	kcal
Fett	30	g
davon ges. Fettsäuren	18	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	22	g
Salz	1,5	g

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

Zutaten:
Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Lysozym aus Ei, Milchsäurebakterien

Allergene: Kuhmilch, Lysozym

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.