



Produktpass

De Veerkant Bärlauch



Nach traditioneller Rezeptur hergestellt bedeutet, dass die Reifung von außen nach innen erfolgt. Bei optimalem Reifegrad ist der innere weiße Kern im Teig gerade noch erkennbar. Für die Dicklegung der pasteurisierten Ziegenmilch wird gentechnikfreies mikrobielles Lab eingesetzt, wichtig für Vegetarier. Der Ziegenhof Rehder ist ein familiengeführter Betrieb in der Nähe von Kiel, unweit vom Freilichtmuseum Molfsee.



| | |
|------------------|---------------------------------|
| Artikelnummer | 1411 |
| GTIN | |
| Herkunft | Schleswig-Holstein, Deutschland |
| Produzent | Ziegenhof Rehder |
| Inverkehrbringer | Ziegenhof Rehder |
| Zolltarifnummer | 04069082 |
| Lab | mikrobiell |
| Form | Brotlaib |
| Gewicht | 800g |
| Lagerung | 4-8°C |
| ÖKO- | |

| | |
|-------------------|---|
| Maße Artikel (cm) | Ca. 10 x 8,5 x 8,5 |
| Maße Karton (cm) | Stückverkauf |
| Käsegruppe | halbfester Schnittkäse |
| Fettgehalt | 48% Fett i. Tr. |
| Reifung | Mind. 4 Wochen |
| Inneres | weißer Teig mit Bärlauch |
| Äußeres | Rindenlose Oberfläche |
| Geschmack | aromatisch nach Ziegenkäse und Bärlauch |
| Geruch | aromatisch würzig |
| Konsistenz | schnittfest bis bröckelig |
| RLZ | 50 Tage nach LS-Datum |

Nährwertangaben pro 100g

| | | |
|-----------------------|------|------|
| Brennwert | 1530 | kJ |
| Brennwert | 369 | kcal |
| Fett | 30 | g |
| davon ges. Fettsäuren | 21 | g |
| Kohlenhydrate | 2 | g |
| davon Zucker | <0,5 | g |
| Eiweiß | 21 | g |
| Salz | 1,7 | g |

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

| |
|---|
| Zutaten: Pasteurisierte Ziegenmilch, Salz, Lab, Bärlauch, Milchsäurebakterien |
|---|

| |
|-------------------------------|
| Allergene: Ziegenmilch |
|-------------------------------|

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.