



# Produktpass

## Ziegenkäse „Lohmühle“



Benannt nach der Lohmühle in Hohenlockstedt, wurde der Ziegenkäse „Lohmühle“ wegen seinem besonderem Geschmack und seiner cremigkeit hergestellt.



<b>Artikelnummer</b>	115	<b>Maße Artikel (cm)</b>	24 x 12 x 12
<b>GTIN</b>		<b>Maße Karton (cm)</b>	Stückverkauf
<b>Herkunft</b>	Schleswig-Holstein, Deutschland	<b>Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Produzent</b>	Ziegenhof Rehder	<b>Fettgehalt</b>	50% Fett i. Tr.
<b>Inverkehrbringer</b>	Meierhof Möllgaard	<b>Reifung</b>	10 Tage
<b>Zolltarifnummer</b>	04069089	<b>Inneres</b>	weißlicher Teig, leichte Bruchlochung
<b>Lab</b>	mikrobiell	<b>Äußeres</b>	rotgeschmierte Naturrinde
<b>Form</b>	Brotlaib	<b>Geschmack</b>	cremig würzig
<b>Gewicht</b>	2000g	<b>Geruch</b>	mild aromatisch
<b>Lagerung</b>	4-8°C	<b>Konsistenz</b>	schnittfester Teig, nach Reifung cremiger
<b>ÖKO-</b>		<b>RLZ</b>	0 Tage nach LS-Datum

### Nährwertangaben pro 100g

<b>Brennwert</b>	1450	kJ
<b>Brennwert</b>	346	kcal
<b>Fett</b>	29	g
<b>davon ges. Fettsäuren</b>	20	g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,5	g
<b>davon Zucker</b>	<0,5	g
<b>Eiweiß</b>	24	g
<b>Salz</b>	1,5	g

<b>Glutenfrei</b>	Ja
<b>Laktosefrei (&lt;0,1g / 100g)</b>	Ja

**Zutaten:**  
 Pasteurisierte Ziegenmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Lysozym aus Ei

**Allergene: Ziegenmilch, Lysozym aus Ei**

**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.