



Produktpass

Ascheberger für Kenner



Der „Ascheberger für Kenner“ von Holtsee ist ein kräftiger Tilsiter mit geschmeidigem, leicht elastischem Teig. Sein Aroma ist würzig und markant, mit einer feinen leicht pikanten Note. Durch sorgfältige Reifung entwickelt er eine ausgegogene Intensität, die besonders erfahrene Käseliebhaber anspricht.



Artikelnummer	801
GTIN	4060973211526 / 4060973011522
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Landkäserei Holtsee GmbH
Inverkehrbringer	Landkäserei Holtsee GmbH
Zolltarifnummer	04069025
Lab	mikrobiell
Form	Brotform
Gewicht	3600g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	30,5 x 11 x 11
Maße Karton (cm)	34,6 x 34,3 x 12,7 A 3 pro Karton
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	45% Fett i. Tr.
Reifung	5 Monate
Inneres	Elfenbeinfarbig bis gelb, Tilsiterlochung, Leichte Verfärbung außen durch Rotschmiere mögl
Äußeres	gut angetrocknete Schmiere, nicht gerissen, weiße/r Kristallisation/ Milchsimmel möglich
Geschmack	je nach Alter leicht herb bis pikant
Geruch	Leicht herb bis pikant, auch leicht säuerlich
Konsistenz	Tieg geschmeidig, homogen
RLZ	50 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1441	kJ
Brennwert	347	kcal
Fett	27	g
davon ges. Fettsäuren	18	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	26	g
Salz	1,9	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.