



Produktpass

Ostenfelder Bio-Deichgraf



Der Bio Deichgraf von der Ostenfelder Meierei ist ein geschmeidiger Schnittkäse mit nusskernartigem Geschmack und mild-aromatischer Note. Hergestellt aus Biolandmilch von Kühen, überzeugt er durch seine ausgewogene Würze und feine Cremigkeit.



Artikelnummer	1306
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Ostenfelder Meierei
Inverkehrbringer	Ostenfelder Meierei
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	6000kg
Lagerung	4-8°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm)	∅ 30 x 6,5
Maße Karton (cm)	35 x 33 x 11,5
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	6 Monate
Inneres	geschlossener Teig mit unregelmäßiger Lochung
Äußeres	rotgeschmierte Naturrinde; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	aromatisch würzig
Geruch	nusskernartiger Geruch
Konsistenz	schnittfester, cremiger Teig
RLZ	50 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1450	kJ
Brennwert	346	kcal
Fett	29	g
davon gesättigte Fettsäuren	19	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	24	g
Salz	0,8	g

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

Zutaten:
Pasteurisierte Bio-Kuhmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Calciumchlorid

* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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.