



Produktpass

Ostenfelder Ziegen-Deichgraf Bio



Der Osterfelder Ziegen-Deichgraf ist ein feinwürziger Schnittkäse aus Bioland-Ziegenmilch, mit leicht herben Aroma. Seine cremige Textur und die typische Ziegennote machen ihn zu einer besonderen Bio Spezialität.



Artikelnummer	1314
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Ostenfelder Meierei
Inverkehrbringer	Ostenfelder Meierei
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	6000g
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	45% Fett i. Tr.
Reifung	6 Monate
Inneres	heller Teig mit wenig Rundlochung
Äußeres	Naturrinde, rotgeschmiert; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	pikant würzig
Geruch	aromatisch würzig
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 Bioland-Ziegenmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

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.