



Produktpass

Dithmarscher Nordwind



Ein Charaktervoller Schnittkäse mit norddeutschem Flair. Sein Aroma ist ausgewogen würzig mit einer frischen, leicht salzigen Note, die an die Nähe zur Küste erinnert. Die geschmeidige Textur und die sorgfältige Reifung verleihen ihm einen runden, harmonischen Geschmack. Ein Käse, der die raue, klare Landschaft geschmacklich widerspiegelt.



Artikelnummer	1502
GTIN	4262414731147 / 4262414730591
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Feinkäserei Sarzbüttel
Inverkehrbringer	Feinkäserei Sarzbüttel
Zolltarifnummer	04069089
Lab	mikrobiell
Form	Brotform
Gewicht	2800g
Lagerung	6-10°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	32 x 10 x 9
Maße Karton (cm)	33,5 x 32,0 x 10,5 A 3 pro Karton
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	4 Wochen
Inneres	blassgelber Teig, vereinzelte Gärlochung
Äußeres	Oberfläche mit Rotschmiere behandelt, Rinde leicht bräunlich, leicht klebrig
Geschmack	Leicht würzig bis pikant im Alter
Geruch	Leicht würzig bis pikant im Alter
Konsistenz	geschmeidiger schnittfester Teig
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1568	kJ
Brennwert	378	kcal
Eiweiß	22,5	g
Fett	32	g
davon ges. Fettsäuren	21,5	g
Kohlenhydrate	<0,1	g
davon Zucker	<0,1	g
Salz	1,5	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.