



Produktpass

Friesisch Blue Bio



Er basiert auf Blauschimmelkulturen. Bei einer Wochenlangen „Kalreifung“ entwickelt er seine Typischen Roqueforti-Nuancen und seine edle Süße.



Artikelnummer	306
GTIN	4260158470568
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Inverkehrbringer	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Zolltarifnummer	04064090
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	1700g
Lagerung	4-10°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm) Ø 18 x 6,5

Maße Karton (cm) Stückverkauf

Käsegruppe halbfester Schnittkäse, Blauschimmelkäse

Fettgehalt 50% Fett i. Tr.

Reifung 10-12 Wochen

Inneres hellgelber Teig

Äußeres Rotschmiere, ausgeprägte Naturrinde
zum Verzehr geeignet

Geschmack Cremig-pikant, edelsüß

Geruch Herb-pikant

Konsistenz schnittfest

RLZ 24 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1470	kJ
Brennwert	360	kcal
Fett	30	g
davon ges. Fettsäuren	21	g
Kohlenhydrate	1	g
davon Zucker	1	g
Eiweiß	22	g
Salz	1	g

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

Zutaten:
Bio-Kuh-Rohmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien,
Rotschmiere- und Blauschimmelkulturen

Allergene: Kuh-Rohmilch

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.