



Produktpass

Hein Lütt



Der typisch nordische Käse „Hein Lütt“ wird vom Käsehof Biss in Dersau am westlichen Ufer vom Plöner See hergestellt. Durch spezielle Reifung im Nordeuropäischem Klima entsteht ein feinwürziges Tilsiter-ähnliches Aroma. Das Ergebnis dieser natürlichen Käsereifung, Ist eine essbare Rinde.



Artikelnummer	509
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Käsehof Biss
Inverkehrbringer	Käsehof Biss
Zolltarifnummer	04069092
Lab	tierisch
Form	Quader
Gewicht	700g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	14 x 14 x 5
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	6 Wochen
Inneres	hellgelber Teig mit bruchlochung
Äußeres	Rotgeschmierte Naturrinde; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	aromatisch, cremig
Geruch	aromatisch, säuerlich
Konsistenz	schnittfester, cremiger Teig
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1450	kJ
Brennwert	346	kcal
Fett	29	g
davon ges. Fettsäuren	19	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	24	g
Salz	1,5	g

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

Zutaten:
Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Lysozym aus Ei, Milchsäurebakterien

Allergene: Kuhmilch, Lysozym aus Ei

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.