



Produktpass

Nordika



Dieser Käse ist naturgereift, daher wesentlich aromatischer als die üblichen foliengereiften Butterkäse.



Artikelnummer	804
GTIN	4060973214039
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Landkäserei Holtsee GmbH
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069089
Lab	mikrobiell
Form	Brotform
Gewicht	2000g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	22 x 13,5 x 8
Maße Karton (cm)	46,6 x 16,2 x 9,3 A 2 pro Karton
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	4 Wochen
Inneres	Teig gelblicher Farbton, mit Lochung, halbfest bis schnittfest
Äußeres	Naturrinde, gelb eingewachst, Wachs nicht zum Verzehr geeignet
Geschmack	mild und fein säuerlich
Geruch	mild und fein säuerlich
Konsistenz	schnittfest, nicht krümelig
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1521	kJ
Brennwert	367	kcal
Fett	31	g
davon ges. Fettsäuren	22	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	22	g
Salz	1,9	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.