



Produktpass

Uralter Frieze



Sehr intensives Aroma, deshalb zum Wein und zum Würzen von Speisen besonders geeignet. Weiße Pünktchen sind Salzkristalle (Eiweißlaktate durch Austrocknen von Molke), also kein Fremdschimmel!



Artikelnummer	205-1
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Käsehof Biss
Inverkehrbringer	Käsehof Biss
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	5000g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	Ø 28 x 9
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	36 Monate
Inneres	hellgelber Teig, Rundlochung
Äußeres	Wachsoating Nicht zum Verzehr geeignet
Geschmack	nussig, süßlich
Geruch	würziges nussiges Aroma
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1449	kJ
Brennwert	346	kcal
Fett	29	g
davon ges. Fettsäuren	19	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	29	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.