



# Produktpass

## De Veerkant Kräuter-Knoblauch



Nach traditioneller Rezeptur hergestellt bedeutet, dass die Reifung von außen nach innen erfolgt. Bei optimalem Reifegrad ist der innere weiße Kern im Teig gerade noch erkennbar. Für die Dicklegung der pasteurisierten Ziegenmilch wird gentechnikfreies mikrobielles Lab eingesetzt, wichtig für Vegetarier. Der Ziegenhof Rehder ist ein familiengeführter Betrieb in der Nähe von Kiel, unweit vom Freilichtmuseum Molfsee.



Artikelnummer	1408
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Ziegenhof Rehder
Inverkehrbringer	Ziegenhof Rehder
Zolltarifnummer	04069082
Lab	mikrobiell
Form	Brotlaib
Gewicht	800g
Lagerung	4-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	Ca. 10 x 8,5 x 8,5
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	halbfester Schnittkäse
Fettgehalt	48% Fett i. Tr.
Reifung	Mind. 4 Wochen
Inneres	weißer Teig mit Gewürze
Äußeres	Rindenlose Oberfläche
Geschmack	aromatisch nach Ziegenkäse und Gewürze
Geruch	aromatisch würzig
Konsistenz	schnittfest bis bröckelig
RLZ	50 Tage nach LS-Datum

### Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1530	kJ
Brennwert	369	kcal
Fett	30	g
davon ges. Fettsäuren	21	g
Kohlenhydrate	2	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	21	g
Salz	1,7	g

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

**Zutaten:**  
 Pasteurisierte Ziegenmilch, Salz, Lab, Knoblauch, Paprika, Chili, Petersilie, Pfeffer, Zwiebeln, Thymian, Oregano, pflanzliches Öl, Basilikum, Milchsäurebakterien

**Allergene: Ziegenmilch**

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.