



Produktpass

De Veerkant Pfeffer



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	1409	Maße Artikel (cm)	Ca. 10 x 8,5 x 8,5
GTIN		Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland	Käsegruppe	halbfester Schnittkäse
Produzent	Ziegenhof Rehder	Fettgehalt	48% Fett i. Tr.
Inverkehrbringer	Ziegenhof Rehder	Reifung	Mind. 4 Wochen
Zolltarifnummer	04069082	Inneres	weißer Teig mit Pfeffer
Lab	mikrobiell	Äußeres	Rindenlose Oberfläche
Form	Brotlaib	Geschmack	aromatisch nach Ziegenkäse und Pfeffer
Gewicht	800g	Geruch	aromatisch würzig
Lagerung	4-8°C	Konsistenz	schnittfest bis bröckelig
ÖKO-		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, Pfeffer, 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.