



Produktpass

Ziegen 5-Seenkäse



Der „feinwürzige“ Fünf-Seen-Ziegenkäse eignet sich ideal als Fonduekäse als für's Raclette.



Artikelnummer	510
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Käsehof Biss
Inverkehrbringer	Käsehof Biss
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Brotform
Gewicht	4000g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	34,5 x 12 x 12,5
Maße Karton (cm)	35 x 25,5 x 14 A 2 pro Karton
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	48% Fett i. Tr.
Reifung	8 Wochen
Inneres	weißlicher Teig
Äußeres	Naturrinde, rotgeschmiert; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	aromatisch würzig
Geruch	würziges aroma
Konsistenz	schnittfest
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 Ziegenmilch, Salz, Lab, Lysozym aus Ei, Milchsäurebakterien

Allergene: Ziegenmilch, Lysozym

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.