



Produktpass

Ziegencamembert



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	1402
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Ziegenhof Rehder
Inverkehrbringer	Ziegenhof Rehder
Zolltarifnummer	04069082
Lab	mikrobiell
Form	Rundlaib
Gewicht	250g
Lagerung	4-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	∅ 10 x 3
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Weichkäse
Fettgehalt	45% Fett i. Tr.
Reifung	8 Tage
Inneres	weißlicher Teig, geringe Lochung
Äußeres	weiße Edelschimmel Naturrinde, Zum Verzehr geeignet
Geschmack	cremig würzig
Geruch	mild aromatisch
Konsistenz	Weichkäse
RLZ	21 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)	Ja

Zutaten:
 Pasteurisierte Ziegenmilch, Salz, Lab, 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.