



Produktpass

Kleine Ziege Bio



Die „Kleine Ziege“ hat sehr feine Eiweißstrukturen,
Die auf der Zunge zergehen. Sie wird mit
Rotschmiere behandelt und reift in der Rinde



Artikelnummer	307
GTIN	4260158470445
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Inverkehrbringer	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	1700g
Lagerung	4-10°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm)	∅ 18 x 6,5
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	45% Fett i. Tr.
Reifung	10-12- Wochen
Inneres	hellgelber Teig
Äußeres	Naturrinde; zum Verzehr geeignet
Geschmack	mildes, edles Ziegenaroma, nicht streng
Geruch	nicht streng
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1757	kJ
Brennwert	420	kcal
Fett	36	g
davon ges. Fettsäuren	26	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	25	g
Salz	1	g

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

Zutaten:
Schonend pasteurisierte Bio-Ziegenmilch, Salz, Lab,
Milchsäurebakterien, Rotschmierkulturen

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.