



Produktpass

Cam-mäh Bio



Der „Cam-Mäh“ ist als Schafsweickäse eine saisonale Besonderheit. Er kommt aus handwerklicher Herstellung aus Schleswig-Holstein.



Artikelnummer	1601
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Milchschaafhof Solterbeck
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069089
Lab	mikrobiell
Form	Rundlaib
Gewicht	240g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm) Ø 9,5 x 3

Maße Karton (cm) Stückverkauf

Käsegruppe Weickkäse

Fettgehalt 50% Fett i. Tr.

Reifung 21 Tage

Inneres weißlicher Teig

Äußeres Naturrinde mit Weißschimmelkultur;
Zum Verzehr geeignet

Geschmack mild cremig

Geruch mild aromatisch

Konsistenz nach Reifung cremiger, weicher Teig

RLZ 25 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1150	kJ
Brennwert	275	kcal
Fett	22	g
davon ges. Fettsäuren	15	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	21	g
Salz	1,4	g

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

Zutaten:
Pasteurisierte Bioland-Schafsmilch, Salz, Lab,
Milchsäurebakterien

Allergene: Schafsmilch

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.