



Produktpass

Deichkäse 12 Monate Bio



Er wird mit „Bergkäsekulturen“ nach nordfriesischer Rezeptur hergestellt. Durch sein Volumen reift Der Käse Langsamer und intensiver.



Artikelnummer	310
GTIN	4260158470216
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Inverkehrbringer	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Zolltarifnummer	04069086
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	4500g
Lagerung	4-10°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm)	Ø 23 x 11,5
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Hartkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	12 Monate
Inneres	hellgelber Teig
Äußeres	Ausgeprägte Naturrinde; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	nussig, würzig, kräftig
Geruch	würziges aroma
Konsistenz	schnittfest
RLZ	40 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1964	kJ
Brennwert	474	kcal
Fett	39	g
davon ges. Fettsäuren	29	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	27	g
Salz	1	g

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

Zutaten:
Bio-Kuh-Rohmilch, Salz, Lab,
Milchsäurebakterien, Rotschmierkulturen

Allergene: Kuh-Rohmilch, kann Spuren von Milben enthalten

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.