



Produktpass

Hoffestkäse Bio



Der große Laib entwickelt durch die lange Reifung ein feinwürziges Aroma, begleitet durch Eine nussartige Note.



Artikelnummer	303
GTIN	4260158471749
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Inverkehrbringer	Rohmilchkäserei Backensholz GmbH & Co. KG
Zolltarifnummer	04069099
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	6-7 Monate
Inneres	dunkellgelber Teig
Äußeres	Naturrinde; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	feinwürzig und doch mild-cremig, feiner Schmelz
Geruch	Mild-aromatisch
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1877	kJ
Brennwert	453	kcal
Fett	38	g
davon ges. Fettsäuren	27	g
Kohlenhydrate	2	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	25	g
Salz	1,43	g

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

Zutaten:
33% Bio-Kuh-Rohmilch, 33% pasteurisierte Ziegenmilch Bio, 33% pasteurisierte Schafsmilch Bio, Meersalz, Lab, Milchsäurebakterien, Rotschmierkulturen

Allergene: Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch

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.