



Produktpass

Michel Bio



Der Michel wird je zur Hälfte aus Kuh – und Ziegenmilch, nach einem abgewandelten Bergkäse Rezept, hergestellt. Er reift ca. 1,5 Jahre auf Holzbrettern.



Artikelnummer	314
GTIN	4260158470674
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	14-16 Monate
Inneres	dunkellgelber Teig
Äußeres	Ausgeprägte Naturrinde; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	sehr aromatisch, kräftig, salzig Dezente Ziegennote
Geruch	aromatisch
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 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:
50% Bio-Kuh-Rohmilch, 50% pasteurisierte Ziegenmilch Bio, Meersalz, Lab, Milchsäurebakterien, Rotschmierkulturen

Allergene: Ziegen- 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.