



Produktpass

Rellinger Kräuterziege



Auf den Wiesen Rellingens stehen, so erzählt man sich besonders robuste Ziegen, die seit jeher dem nordischen Schietwetter trotzen. Durch die Viezahl der Kräuter und Gewächse auf den Wiesen, entsteht eine Milch die man später im Käse schmeckt. Der bekannte Geschmack nach Ziegenstall verliert sich fast komplett. Verfeinert mit Kräutern erleben Sie einen Ziegenkäse, der geschmacklich in eine neue Welt einlädt.



Artikelnummer	1105
GTIN	4260127396028
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Kruses GbR – Kruses Hofmilch
Inverkehrbringer	Kruses GbR – Kruses Hofmilch
Zolltarifnummer	04069089
Lab	mikrobiell
Form	Brotform
Gewicht	200g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	10 x 10 x 5
Maße Karton (cm)	
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Fettgehalt	45% Fett i. Tr.
Reifung	1 Tag in Salzlake
Inneres	
Äußeres	Kräutermantel; Zum Verzehr geeignet
Geschmack	mild
Geruch	mild
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	950	kJ
Brennwert	229	kcal
Fett	18	g
davon ges. Fettsäuren	12	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	18	g
Salz	2	g

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

Zutaten: Pasteurisierte Ziegenmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Kräuter und Gewürze
--

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.