



# Produktpass

## 5-Sprachenkäse



Die Namensgebung bezieht sich auf die sprachlichen Besonderheiten Nordfrieslands, dort wo der Käse hergestellt wird. Hier sind neben dem Hochdeutsch vier Minderheitensprachen von der EU anerkannt, nämlich plattdeutsch, friesisch, hochdänisch und plattdänisch/Sønderjysk. Er wird umgangssprachlich auch als „friesischer Bergkäse“ bezeichnet, da er mit einer Bakterienkultur für Bergkäse reift.



|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| Artikelnummer    | 103                             |
| GTIN             |                                 |
| Herkunft         | Schleswig-Holstein, Deutschland |
| Produzent        | Ostenfelder Meierei             |
| Inverkehrbringer | Meierhof Möllgaard              |
| Zolltarifnummer  | 04069089                        |
| Lab              | tierisch                        |
| Form             | Rundlaib                        |
| Gewicht          | 7500g                           |
| Lagerung         | 8-12°C                          |
| ÖKO-             |                                 |

|                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| Maße Artikel (cm) | Ø 31 x 8                            |
| Maße Karton (cm)  | 34,5 x 33 x 12                      |
| Käsegruppe        | Schnittkäse                         |
| Fettgehalt        | 50% Fett i. Tr.                     |
| Reifung           | 4 Monate                            |
| Inneres           | hellgelber Teig mit Rundlochung     |
| Äußeres           | Naturrinde, rotgeschmiert, gewachst |
| Geschmack         | kräftig würzig                      |
| Geruch            | würzig aromatisch                   |
| Konsistenz        | schnittfest                         |
| RLZ               | 30 Tage nach LS-Datum               |

### Nährwertangaben pro 100g

|                             |      |      |
|-----------------------------|------|------|
| Brennwert                   | 1450 | kJ   |
| Brennwert                   | 346  | kcal |
| Fett                        | 29   | g    |
| davon gesättigte Fettsäuren | 19   | g    |
| Kohlenhydrate               | <0,5 | g    |
| davon Zucker                | <0,5 | g    |
| Eiweiß                      | 24   | g    |
| Salz                        | 1,5  | g    |

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Glutenfrei                         | Ja |
| Laktosefrei (<0,1g / 100g)         | Ja |
| Überzug nicht zum Verzehr geeignet |    |

|                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Zutaten:</b><br>Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien |
|----------------------------------------------------------------------------|

\* aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| <b>Allergene:</b> Kuhmilch, Lysozym (enthält Ei) |
|--------------------------------------------------|

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.