

meierhof Möllgaard

Käsegeschmack wie früher



Produktpass

Alter Frieze



Sehr intensives Aroma, deshalb zum Wein und zum Würzen von Speisen besonders geeignet. Weisse Pünktchen sind Salzkristalle (Eiweißlaktate durch Austrocknen von Molke), also kein Fremdschimmel!



Artikelnummer	205-1
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Käsehof Biss
Inverkehrbringer	Käsehof Biss
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Rundlaib
Gewicht	5000g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	Ø 28 x 9
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	15 Monate
Inneres	hellgelber Teig, Rundlochung
Äußeres	Wachsoating
Geschmack	nussig, süßlich
Geruch	würziges nussiges Aroma
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1449	kJ
Brennwert	346	kcal
Fett	29	g
davon ges. Fettsäuren	19	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	29	g
Salz	1,5	g

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

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

Allergene: 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.