



Produktpass

Biikesäis



Diese Käsespezialität ist naturgereift im Käsekeller und wird danach im kalten Buchenholzrauch geräuchert. Mind. 2 - 3 Wochen muss er anschließend im Wachsmantel nachreifen, damit der Rauchgeschmack durch den ganzen Käse ziehen kann. Zum Verzehr muss nur der Wachsmantel gelöst werden. Die durch das Räuchern entstandene bräunliche Naturrinde ist für sich schon eine Delikatesse. Je nach Geschmack und Fantasie entwickelt er sich zu einer „Käsepraline“ mit einem Stückchen Backpflaume. Der Name Biikesäis entstammt dem alljährlichen Biikebrennen der Nordfriesen am 21. Februar. Das Wort „säis“ ist das friesische Wort für Käse.



Artikelnummer	102
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Käsehof Biss
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069025
Lab	tierisch
Form	Brotform
Gewicht	3500g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	DE-ÖKO-006 Deutsche Landwirtschaft

Maße Artikel (cm)	21 x 13 x 6,5
Maße Karton (cm)	Karton
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	2 Monate
Inneres	hellgelber Teig, feinkörnige Tilsiterlochung
Äußeres	Naturrinde naturgeräuchert; gewachst
Geschmack	Aromatisch-pikant, rauchig
Geruch	pikantes Aroma
Konsistenz	schnittfest
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1750	kJ
Brennwert	420	kcal
Fett	36	g
davon gesättigte Fettsäuren	24	g
Kohlenhydrate	0	g
davon Zucker	0	g
Eiweiß	21	g
Salz	1,5	g

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

Zutaten: Pasteurisiert Kuhmilch, Salz, Lab, Lysozym aus Ei Milchsäurebakterien, Rotschmierkulturen

Allergene: Kuhmilch, 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.