



Produktpass

Molfseer Büttenkäse



Der „Molfseer Büttenkäse“ ist rund, ca. 1,2 kg schwer und ähnelt dem typisch nordischen Tilsiter. Der Fettgehalt der Käsereimilch ist naturbelassen und somit entsteht ein Rahmkäse mit mind. 50 % Fett i. Tr.. Der elastische Käseteig ist hellgelb, der Geschmack mild-aromatisch. Während der fünfwöchigen Reifezeit im Käsekeller und bei entsprechender Käsepflege bildet sich eine natürliche essbare Rinde, die durch einen nachträglich überzogenen, wieder ablösbaren Wachsmantel geschützt wird.



Artikelnummer	107
GTIN	4060973381113
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Landkäserei Holtsee GmbH
Inverkehrbringer	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer	04069089
Lab	mikrobiell
Form	Rundlaib
Gewicht	1000g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	Ø 15 x 8
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	4 Wochen
Inneres	gelber Teig, Tilsiterlochung
Äußeres	Naturrinde, rotgeschmiert, doppelt gewachst
Geschmack	mild bis leicht aromatisch
Geruch	aromatisch
Konsistenz	je nach Alter fester, aber geschmeidiger
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1763	kJ
Brennwert	426	kcal
Fett	38	g
davon ges. Fettsäuren	25	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	21	g
Salz	1,9	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.