



Produktpass

Zauberkäse



Der Zauberkäse ist ein feinwürziger, naturgereifter Tilsiter. Seine Namensgebung erhält er durch eine Gewürzmischung mit Zwiebeln und einem Hauch von Knoblauch. Durch die Pulverform der Gewürze Sind sie schon „unsichtbar“ und fallen erst im Geschmack auf.



Artikelnummer	507
GTIN	
Herkunft	Schleswig-Holstein, Deutschland
Produzent	Käsehof Biss
Inverkehrbringer	Käsehof Biss
Zolltarifnummer	04069089
Lab	tierisch
Form	Brotform
Gewicht	4000g
Lagerung	6-8°C
ÖKO-	

Maße Artikel (cm)	30 x 18 x 15
Maße Karton (cm)	Stückverkauf
Käsegruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	50% Fett i. Tr.
Reifung	6 Wochen naturgereift
Inneres	Bruchlochung
Äußeres	Naturrinde im Wachsmantel
Geschmack	mild aromatisch, Knoblauch und Zwiebeln
Geruch	leicht aromatisch mild, nach Knoblauch und Zwiebeln
Konsistenz	schnittfest, cremig
RLZ	30 Tage nach LS-Datum

Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1492	kJ
Brennwert	356	kcal
Fett	30	g
davon ges. Fettsäuren	18	g
Kohlenhydrate	<0,5	g
davon Zucker	<0,5	g
Eiweiß	22	g
Salz	1	g

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

Zutaten: Pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Lab, Lysozym aus Ei, Knoblauch, Zwiebeln, Milchsäurebakterien

Allergene: Kuhmilch, Lysozym

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.