

meierhof Möllgaard

Käsegeschmack wie früher



Wir sind Slow Food Mitglied

...direkt an der



meierhof Möllgaard

Kieler Str. 84

25551 Hohenlockstedt

Tel: 04826-370378

Fax: 04826-370994

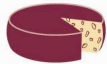
info@meierhof-moellgaard.de



Produktpass (Konsumdaten)

Produkt:	Stollberger Spitze
Marke:	<i>meierhof</i>
Käsegruppe:	Schnittkäse aus Kuhmilch
Fettgehalt:	mind. 50 % Fett i. Tr.
Reifung:	5 Monate naturgereift
Geschmack:	herzhaft-würzig
Geruch:	herzhaft-nusskernartig
Konsistenz:	schnittfester Teig
Äußeres:	Rechteck, Naturrinde (zum Verzehr geeignet), mit Rotschmiere
Inneres:	hellgelber Teig mit Rundlochung
Lab:	tierisches Lab
Form:	Rechteck
Gewicht:	ca. 7 kg Gewichtsware, Originalkarton á 1 Stück
Lagerung:	6-8 °C
Zusatzstoffe:	E 251 (Natriumnitrat)
Haltbarkeit:	bei 8 °C mind. 60 Tage nach Lieferschein-Datum
Gütezeichen SH:	ja, seit 2008

Besonderheit: Die "Stollberger Spitze" wird aus regionaler Kuhmilch in der Ostfelder Meierei hergestellt und erhält dort die Grundreifung. Die Rezeptur nach Schweizer Art und die lange Reifung (Feinreifung durch meierhof Möllgaard) geben dem Käse ein ausgeprägtes würziges Aroma, so dass er nicht nur als leckerer Brotbelag sondern auch zum Überbacken und besonders in Verbindung mit dem Genuss kräftiger, vollmundiger Weine geeignet ist.



Produktpass Handelsdaten

Allgemeine Kennzeichnung	
Artikel:	Stollberger Spitze
Artikel.-Nr.: Lieferant:	1102
Artikel.-Nr.: Hersteller:	018
Herkunftsland:	Deutschland, Schleswig Holstein
Hersteller:	Ostenfelder Meierei
Inverkehrbringer/Affineur:	Meierhof Möllgaard
Zolltarifnummer:	04069089

Zutaten und Zusatzstoffe (gem. LMIV)

Pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Steinsalz ,
Tierisches Lab, Natrium-Nitrat E251

Allergene
Kuhmilch

Maße Einzelartikel

Länge/Breite/Höhe (cm): ca. 30/30/8

Bruttogewicht: ca. 7 kg

Karton-/ Umkartonmaße

Länge/Breite/Höhe (cm): ca. 34,5/34,5/11

Bruttogewicht: ca. 7,3 kg

Nährwertangaben (pro 100g)

Brennwert:	1450	kJ
Brennwert:	346	kcal
Eiweiß:	24,0	g
Fett:	29,0	g
davon ges. Fettsäuren:	19,4	g
Kohlenhydrate:	< 0,1	g
davon Zucker:	< 0,1	g
Salz:	1,5	g

Glutenfrei:	Ja
Laktosefrei: (< 0,1 g / 100 g)	Ja

GVO-Erklärung:

Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch 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.