

meierhof Möllgaard
Käsegeschmack wie früher



Wir sind Slow Food Mitglied

...direkt an der



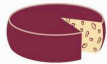
meierhof Möllgaard
Kieler Str. 84
25551 Hohenlockstedt
Tel: 04826-370378
Fax: 04826-370994

info@meierhof-moellgaard.de



Verbraucher-Produktpass (Konsumdaten)

Produkt:	„Dersauer Sterntaler“
Marke:	Käsehof Biss
Käsegruppe:	Hartkäse
Fettgehalt:	Rahmstufe
Reifung:	mind. 4 Monate
Geschmack:	würzig-aromatisch
Geruch:	leicht nusskernartig
Konsistenz:	schnittfester Teig
Äußeres:	Naturrinde, leicht rotgeschmiert
Inneres:	gelber Teig, wenig Rundlochung
Lab:	tierisches Lab
Form:	Rundlaib
Gewicht:	ca. 5,0 kg Gewichtsware, Originalkarton á 1 Stück
Lagerung:	6-8 °C
Zusatzstoffe:	Lysozym
MHD:	bei 8 °C mind. 60 Tage nach Lieferschein-Datum
Besonderheit:	ausgewählte, geschmackvolle Qualität, als ganzer Laib sehr lagerfähig und nimmt an aromatischem Geschmack zu.



Produktpass Handelsdaten

<u>Allgemeine Kennzeichnung</u>	
Artikel:	Dersauer Sterntaler
Artikel.-Nr.: Lieferant:	1121
Artikel.-Nr.: Hersteller:	
Herkunftsland:	Deutschland, Schleswig Holstein
Hersteller:	Käsehof Biss
Inverkehrbringer:	Käsehof Biss
Zolltarifnummer:	04069089

Zutaten und Zusatzstoffe (gem. LMIV)

Pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Tierisches Lab,
Speisesalz, **Lysozym**

Allergene

Kuhmilch, Lysozym (Hühnereiweiß)

Maße Einzelartikel

Länge/Breite/Höhe(cm) : ca. Ø 28 / 9

Bruttogewicht: ca. 5 kg

Karton-/ Umkartonmaße

Länge/Breite/Höhe (cm) : ca. 31/31 /11

Bruttogewicht: ca. 5,2 kg

Nährwertangaben (pro 100g)

Brennwert:	1656	kJ
Brennwert:	396	kcal
Eiweiß:	26,9	g
Fett:	32,1	g
davon ges. Fettsäuren:	18,0	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.