

*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

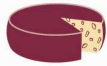
info@meierhof-moellgaard.de



## Verbraucher-Produktpass (Konsumdaten)

<b>Produkt:</b>	<b>„Biikesäis“</b>
<b>Marke:</b>	meierhof
<b>Käsegruppe:</b>	Schnittkäse aus Kuhmilch (Typ: Rauchkäse)
<b>Fettgehalt:</b>	55 % Fett i. Tr.
<b>Reifung:</b>	2 Monate
<b>Geschmack:</b>	mild-rauchig
<b>Geruch:</b>	rauchig
<b>Konsistenz:</b>	geschmeidiger, schnittfester Teig
<b>Äußeres:</b>	Natur-Rauchrinde, gewachst
<b>Inneres:</b>	hellgelber Käseteig, tilsiterähnliche Schlitzlochung
<b>Lab:</b>	mikrobielles Lab
<b>Form:</b>	Brotform
<b>Gewicht:</b>	ca. 3,2 kg Gewichtsware Originalkarton á 3 Stück
<b>Lagerung:</b>	6-8 °C
<b>Zusatzstoffe:</b>	keine
<b>MHD:</b>	bei 8 °C mind. 60 Tage nach Lieferschein-Datum
<b>Gütezeichen SH:</b>	ja, seit 2008

**Besonderheit:** 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.



## Produktpass Handelsdaten

<b><u>Allgemeine Kennzeichnung</u></b>	
<b>Artikel:</b>	<b>Biikesäis</b>
<b>Artikel.-Nr.: Lieferant:</b>	0010
<b>Artikel.-Nr.: Hersteller:</b>	2541
<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland, Schleswig Holstein
<b>Hersteller:</b>	Feinkäserei Sarzbüttel
<b>Inverkehrbringer/ Affineur:</b>	Meierhof Möllgaard
<b>Zolltarifnummer:</b>	04069025

### Zutaten und Zusatzstoffe (gem. LMIV)

Pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Speisesalz,  
Mikrobielles Lab, Naturgeräuchert

Allergene  
Kuhmilch

<b><u>Maße Einzelartikel</u></b>	<b>Länge/Breite/Höhe(cm) :</b>	<b>ca. 32,5/13/10,3</b>
	<b>Bruttogewicht :</b>	<b>ca. 3,2 kg</b>
<b><u>Karton-/ Umkartonmaße</u></b>	<b>Länge/Breite/Höhe (cm) :</b>	<b>ca.33,5/40/10,5</b>
	<b>Bruttogewicht :</b>	<b>ca. 9,9 kg</b>

### Nährwertangaben (pro 100g)

<b>Brennwert:</b>	<b>1750</b>	<b>kJ</b>
<b>Brennwert:</b>	<b>420</b>	<b>kcal</b>
<b>Eiweiß:</b>	<b>20,9</b>	<b>g</b>
<b>Fett:</b>	<b>36,0</b>	<b>g</b>
<b>davon ges. Fettsäuren:</b>	<b>24,0</b>	<b>g</b>
<b>Kohlenhydrate:</b>	<b>&lt; 0,1</b>	<b>g</b>
<b>davon Zucker:</b>	<b>&lt; 0,1</b>	<b>g</b>
<b>Salz:</b>	<b>1,5</b>	<b>g</b>

<b>Glutenfrei:</b>	<b>Ja</b>
<b>Laktosefrei:</b> ( <b>&lt; 0,1 g / 100 g</b> )	<b>Ja</b>

### 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.