

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



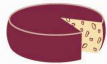
Verbraucher-Produktpass (Konsumdaten)

Produkt:	Ziegen 5-Seen-Käse
Marke:	Käsehof Biss
Käsegruppe:	Schnittkäse aus 100 % Ziegenmilch (Typ: Raclette)
Fettgehalt:	45 % Fett i. Tr.
Grundeifung:	mind. 8 Wochen
Geschmack:	aromatisch
Geruch:	aromatisch-würzig
Konsistenz:	schnittfester Teig
Äußeres:	Naturrinde, rotgeschmiert
Inneres:	weißer Teig
Lab:	tierisches Lab
Form:	Brotform
Gewicht:	ca. 4 kg Gewichtsware Originalkarton á 2 Stück
Lagerung:	6-8 °C
Zusatzstoffe:	Konservierungsmittel Lysozym aus Ei
MHD:	bei < 10 °C mind. 100 Tage nach Lieferschein-Datum

Besonderheiten:

Der „feinwürzige“ Fünf-Seen-Ziegenkäse wird auf dem Hof der Familie Biss im nahegelegenen Luftkurort Dersau am Großen Plöner See hergestellt. Die Milch gelangt nach Anlieferung durch den Ziegenhof Rehder in die dafür vorgesehene Käsewanne und wird unmittelbar verarbeitet. Nach althergebrachtem handwerklichen Verfahren wird sie mit Lab und Bakterienkulturen dick gelegt und zum späteren festen Schnittkäse ausgekäst. Die Käse reifen im Naturlager und werden während der Grundreifezeit mehrmals wöchentlich von fachmännischer Hand bis zu 8 Wochen gepflegt. Die Reifung mit ausgewählten Bakterienkulturen und mit natürlicher Rinde führt zu dem fein-aromatischen Geschmack.

Der „Fünf-Seen-Ziegenkäse“ hat eine geschmeidige Konsistenz. Genießen Sie ihn außer als leckeren Brotbelag auch im Salat, als Raclette oder Fondue. Er eignet sich auch zum Überbacken. Mit steigender Temperatur des Käses wird die Ziegennote stärker betont.



Produktpass Handelsdaten

<u>Allgemeine Kennzeichnung</u>	
Artikel:	Ziegen 5-Seen-Käse
Artikel.-Nr.: Lieferant:	4510
Artikel.-Nr.: Hersteller:	
Herkunftsland:	Deutschland, Schleswig Holstein
Hersteller:	Käsehof Biss
Inverkehrbringer/ Affineur:	Käsehof Biss
Zolltarifnummer:	04069025

Zutaten und Zusatzstoffe (gem. LMKV)

Pasteurisierte Ziegenmilch, Milchsäurebakterien, Salz, mikrobielles Lab, Konservierungsmittel Lysozym aus Ei

Allergene

Ziegenmilch, Lysozym aus Ei

Maße Einzelartikel

Länge/Breite/Höhe (cm): ca. 34,5/12/12,5

Bruttogewicht: ca. 4,3 kg

Karton-/ Umkartonmaße

Länge/Breite/Höhe (cm): ca. 35/25,5/14

Bruttogewicht: ca. 8,9 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.