

*meierhof Möllgaard*

Käsegeschmack wie früher



Wir sind Slow Food Mitglied

...direkt an der



meierhof Möllgaard

Kieler Str. 84

25551 Hohenlockstedt

Tel: 04826-370378

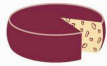
Fax: 04826-370994

info@meierhof-moellgaard.de



## Verbraucher-Produktpass (Konsumdaten)

<b>Produkt:</b>	<b>De oole Pellwormer</b>
<b>Marke:</b>	<i>meierhof</i>
<b>Käsegruppe:</b>	Schnittkäse aus Kuhmilch (Typ: Tilsiter)
<b>Fettgehalt:</b>	45 % Fett i. Tr.
<b>Grundreifung:</b>	mind. 4 Monate naturgereift
<b>Geschmack:</b>	aromatisch-würzig, kräftig
<b>Geruch:</b>	aromatisch-würzig
<b>Konsistenz:</b>	schnittfester Teig
<b>Äußeres:</b>	Naturrinde, rotgeschmiert
<b>Lab:</b>	tierisches Lab
<b>Inneres:</b>	hellgelber Teig, Tilsiterlochung
<b>Form:</b>	Brotform
<b>Gewicht:</b>	ca. 4,3 kg Gewichtsware, Originalkarton á 2 Stück
<b>Lagerung:</b>	6-8 °C
<b>Zusatzstoffe:</b>	Natrium-Nitrat (E251)
<b>MHD:</b>	bei 8 °C 60 Tage nach Lieferschein-Datum
<b>Gütezeichen SH:</b>	ja, seit 2008
<b>Besonderheit:</b>	Starkes Aroma durch die natürliche Kellereifung, für Tilsiterart außergewöhnlich cremig.



## Produktpass Handelsdaten

<b><u>Allgemeine Kennzeichnung</u></b>	
<b>Artikel:</b>	<b>De oole Pellwormer</b>
<b>Artikel.-Nr.: Liferant:</b>	0001
<b>Artikel.-Nr.: Hersteller:</b>	011
<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland, Schleswig Holstein
<b>Hersteller:</b>	Inselkästerei Pellworm
<b>Inverkehrbringer/Affineur:</b>	Meierhof Möllgaard
<b>Zolltarifnummer:</b>	04069025

<b><u>Zutaten und Zusatzstoffe (gem. LMIV)</u></b>	
Pasteurisierte Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Steinsalz, Tierisches Lab, Natrium-Nitrat E251	
<b><u>Allergene</u></b> <b>Kuhmilch</b>	

### 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)

<b>Brennwert:</b>	<b>1450</b>	<b>kJ</b>
<b>Brennwert:</b>	<b>346</b>	<b>kcal</b>
<b>Eiweiß:</b>	<b>24,0</b>	<b>g</b>
<b>Fett:</b>	<b>29,0</b>	<b>g</b>
<b>davon ges. Fettsäuren:</b>	<b>19,4</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> ( < 0,1 g / 100 g )	<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.