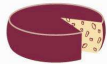


meierhof Möllgaard
Käsegeschmack wie früher



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

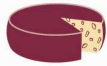


Verbraucher-Produktpass (Konsumdaten)

Produkt:	Dannauer „Schwarzbär“
Marke:	Hof Berg
Käsegruppe:	Weichkäse aus 100 % pasteurisierter BioLand - Kuhmilch
Fettgehalt:	50 % Fett i. Tr.
Reifung:	ca. 3 Wochen
Geschmack:	Cremig-aromatisch, gewürztypisch
Geruch:	gewürztypisch
Konsistenz:	weicher Teig
Äußeres:	Weißschimmel
Inneres:	hellgelber Teig
Lab:	tierisches
Form:	Portionsrundlaib
Gewicht:	ca. 200g Gewichtsware
Lagerung:	6-8 °C
Zusatzstoffe:	keine
Haltbarkeit:	bei 8 °C mind. 21 Tage nach Lieferschein-Datum

Weichkäse aus Biolandmilch mit einem cremig-aromatischem Geschmack und einer gewürztypischen Note.

Öko-Kontrollst.: DE-ÖKO-006



Produktpass Handelsdaten

Allgemeine Kennzeichnung	
Artikel:	Dannauer Schwarzbär
Artikel.-Nr.: Lieferant:	6163
Artikel.-Nr.: Hersteller:	
Herkunftsland:	Deutschland
Hersteller:	Käserei Hof Berg
Inverkehrbringer:	Käserei Hof Berg
Zolltarifnummer:	

Zutaten und Zusatzstoffe (gem. LMIV)
Bioland-Kuhmilch, Milchsäurebakterien, Tierisches Lab, Steinsalz, Nigella Sativa kbA
Allergene Kuhmilch

<u>Maße Einzelartikel</u>	Länge/Breite/Höhe(cm):	ca. 8,5 /3
	Bruttogewicht:	ca. 0,20 Kg
<u>Karton-/ Umkartonmaße</u>	Länge/Breite/Höhe (cm):	---
	Bruttogewicht:	---

Nährwertangaben (pro 100g)

Brennwert:	1310	kJ
Brennwert:	316	kcal
Eiweiß:	18,4	g
Fett:	26,6	g
davon ges. Fettsäuren:	19,3	g
Kohlenhydrate:	0,9	g
davon Zucker:	0,6	g
Salz:	1,1	g

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

GVO-Erklärung:

Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen 1830/2003 und 1831/2003.

Das Produkt entspricht den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnung.