

Meterkäse

- aus Allgäuer Alpenmich handwerklich hergestellt
- originelle Stangenform, mit Weißschimmel
- mild-cremig bis pikant im Geschmack
- Weichkäse, Doppelrahmstufe, 50 % Fett i. Tr.

* 5035



Haltbarkeit: 40 Tage
Gewicht: 1,300 kg
Verpackungseinheit: Stange, in Folie gewickelt



Zutaten: Kuhmilch, Milchsäure-Kulturen, Kochsalz, Lab (mikrobiell).

Bei max. +6° C lagern.

Mikrobiologie entspricht den Empfehlungen der DGHM.

Genetisch veränderte Organismen (GVO):

Hiermit bestätigen wir, dass gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 die oben genannten Artikel keine GVO sind, keine GVO enthalten, nicht aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind, unabhängig davon, ob der jeweilige GVO noch im Lebensmittel nachweisbar ist, keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 % bezogen auf jede einzelne Zutat.

Ø Nährwerte pro 100 g

Energie (kj/kcal)	517/366
Fett	33,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,58 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,8 g

Deklaration in der Bedienungstheke wenn der Produktpass nicht öffentlich ausliegt:

ohne Zusatzstoffe.

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse:	Nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	Nein
Eier und Eierzeugnisse:	Nein
Fisch und Fischerzeugnisse:	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse:	Nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose):	Ja
Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse:	Nein
Sellerie und Erzeugnisse:	Nein
Senf und Senferzeugnisse:	Nein
Sesam und Sesamerzeugnisse:	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite von über 10 mg/kg:	Nein
Lupine und Lupinerzeugnisse:	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	Nein