

Heumilch Bergkäse, 1/1 Laib

- aus reinster Heumilch aus dem Zillertal
- mind. 3-6 Monate gereift
- mit Rotkulturen gereift, würzig-pikant im Geschmack
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5000

Haltbarkeit: 50 Tage
Gewicht: 30,000 kg
Verpackungseinheit: 1/1 Laib, vacuumverpackt



Zutaten: Heumilch -garantiert traditionelle Spezialität-, Speisesalz unjodiert, Mikroorganismenkulturen, mikrobieller Labaustauschstoff.

Bei max. +8° C lagern - Luftzieher sofort auspacken.

Mikrobiologie entspricht den Empfehlungen der DGHM.

Ø Nährwerte pro 100 g

Energie (kj/kcal)	1754/423
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	<0,01 g
davon Zucker	<0,01g
Eiweiß	27 g
Salz	1,5 g

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.

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 Lupinenerzeugnisse:	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	Nein