

Klosterkäse 1/2 Laib

- 7 Monate im Gewölbekeller greift
- aus pasteurisierter Alpenmilch
- cremig-würzig im Geschmack
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5015

Haltbarkeit: 60 Tage
Gewicht: 3,500 kg
Verpackungseinheit: 1/2 Laib, vacuumverpackt



Zutaten: pasteurisierte Milch, Speisesalz, Mikroorganismenkulturen Labaustauschstoff, durch natürliche Reifung Laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1g/100.

Bei max. +7° C lagern - Luftzieher sofort auspacken.

Mikrobiologie entspricht den Empfehlungen der DGHM.

Ø Nährwerte pro 100 g

Energie (kj/kcal)	1796/429
Fett	32,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,0 g
Kohlenhydrate	0,1 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	31,2 g
Salz	1,2 g

Genetisch veränderte Organismen (GVO):

Hiermit bestätigen wir, dass gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1831/2003 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 Lupinerzeugnisse:	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	Nein