

Emmentaler aus Heumilch

- aus bester Rohmilch hergestellt
- 6 Monate gereift
- leicht nußartig bis kräftig würzig
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5018

Haltbarkeit: 40 Tage
Gewicht: 4,000 kg
Verpackungseinheit: 1/16 Laib, vacuumverpackt



Zutaten: Heumilch -garantiert traditionelle Spezialität-, Speisesalz/ Steinsalz unjodiert, Mikroorganismenkulturen, tierisches Lab.

Rinde zum Verzehr nicht geeignet.

Bei max. + 8° 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)	1606/387
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	0,8 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 Lupinenerzeugnisse:	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	Nein