

	wygląd – biały-lekko żółtawy ser pleśniowy z nieregularnymi dziurami; konsystencja – łatwa do krojenia, z przerostami niebiesko-zielonej pleśni; zapach/ smak – czysty, mocny
Cechy mikrobiologiczne:	bakterie z grupy coli <100/g; E.Coli <10/g; listeria nie wykazane w 25g; gronkowce <10/g;
Wartość odżywcza na 100g:	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1447 kJ / 346 kcal Tłuszcz: 29,5g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 19,1g Węglowodany: 0,7g w tym cukry: 0,0g Białko: 20,2g Sól: 3,0g
Alergeny:	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
Warunki przechowywania (temperatura) [°C]:	od 2 do 8
Termin przydatności do spożycia (ofertowy):	157 dni
Masa:	1,5 kg
Kraj pochodzenia:	Dania