

Bio Käse Walnuss Bockshornklee, 4,5kg

Walnuss Bockshornklee 4,5 KG



Artikelnummer 212240	GTIN-Stück  8 718347 485122	GTIN-Verpackung	eco-ID 170680	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Heerlijkheid Mariënwaerd



Qualität

EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KUHMLICH*, Salz, MB Lab, Säurewecker, WALNUSS (0,8%)*, Bockshornklee (0,4%)*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch, Schalenfrüchte

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Unsere 200 Kühe grasen mehr als 6 Monate jährlich auf ungespritzten, kräuterreichen Weiden. Auf unser Landgut machen benutzen wir die Milch der Molkerei für unseren Biologischen Käse.

Der Eingang des Landguts wird flankiert mit fast 170 Walnüsse die die Basis sind für diesen Herrlichen Kräuter Käse sind.

Kurzbeschreibung

Ein junger, cremiger Käse mit Stücke Walnuss und Bockshornklee. Der Geschmack von den Bockshornklee verstärkt den Nussgeschmack von der Walnuss. Die Kombination mit den noch ganz jungen Käse sorgt für die perfekte Balans.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käse ist für den allgemeinen Verbraucher bestimmt und kann von allen Altersgruppen gegessen werden. Lagern Sie den Käse nach dem Schneiden vorzugsweise im Kühlschrank. Das Produkt kann sofort konsumiert werden.

Bio Käse Walnuss Bockshornklee, 4,5kg

Walnuss Bockshornklee 4,5 KG



Artikelnummer 212240	GTIN-Stück  8 718347 485122	GTIN-Verpackung	eco-ID 170680	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 3-7 °C lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Schalenfrüchte, Walnuss, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose, Karotte, Pfeffer

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
212240	 8 718347 485122		170680	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	54 %
Produzent	Landgoed Mariënwaerd
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mindestens 4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,4 %
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Zahl	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	käse
Inverkehrbringer	Heerlijkheid Mariënwaerd, 't Klooster 5, NL-4153 RR Beesd

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1709 kJ / 412 kcal
Fett	34,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,8 g
Kohlenhydrate	2,8 g
davon Zucker	0,05 g
Eiweiß	23,6 g
Salz	2,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Laib

Bio Käse Walnuss Bockshornklee, 4,5kg

Walnuss Bockshornklee 4,5 KG



Artikelnummer 212240	GTIN-Stück  8 718347 485122	GTIN-Verpackung	eco-ID 170680	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... cremig mit Nüssen und Bockshornkleeengeschmack

Geruch..... cremig, nussig

Konsistenz..... homogene Struktur mit Walnuss- und Bockshornkleestücken

