

# Bio Käse mittelalt "Mooi Gelegen", 12kg

"Mooi Gelegen" Bio 12KG



|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>212020 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 718347 485542 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>268510 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## 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

KUHMILCH\*, Salz, MB Lab, Säurewecker

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*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. Ein würziger Gouda Käse, der mindestens 20 Wochen lang gereift ist.

## Kurzbeschreibung

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. Ein würziger Gouda Käse, der mindestens 20 Wochen lang gereift ist.

## 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 mittelalt "Mooi Gelegen", 12kg

*"Mooi Gelegen" Bio 12KG*

|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>212020 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 718347 485542 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>268510 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

**Lager- und Aufbewahrungshinweis**

Gekühlt bei 7 °C lagern

**Allergiehinweise****enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß**Spuren möglich:** Schalenfrüchte, Walnuss, Laktose, Dill, Karotte, Kerbel, Pfeffer**Weitere Eigenschaften**

vegetarisch ✓

alkoholfrei ✓

glutenfrei ✓

## Bio Käse mittelalt "Mooi Gelegen", 12kg

*"Mooi Gelegen" Bio 12KG*

|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>212020 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 718347 485542 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>268510 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

**Warengruppenspezifische Angaben**

|                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| Rechtlicher Status              | Lebensmittel         |
| Milchart                        | Kuh                  |
| Rohmilch                        | nein                 |
| Wärmebehandlung                 | pasteurisiert        |
| Wärmebehandlung Käse            | pasteurisiert        |
| Wärmebehandlung Endprodukt Käse | nein                 |
| Käsegruppe                      | Schnittkäse          |
| Fett i. Tr.                     | 54 %                 |
| Produzent                       | Mariënwaerd          |
| Fettgehaltsstufe                | Dreiviertelfettstufe |
| Art der Reifung                 | rindengereift        |
| Reifezeit Text                  | 20 Wochen            |
| Labart                          | mikrobielles Lab     |
| Rinde verzehrbar                | nein                 |
| Rinde                           | Coating              |
| Käseform                        | Ganzer Laib          |
| Reifezeit Einheit               | 20 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 | Gouda käse mittelalt                                      |
| Inverkehrbringer                    | Heerlijkheid Mariënwaerd, 't Klooster 5, NL-4153 RR Beesd |

**Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g**

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal           | 1774 kJ / 428 kcal |
| Fett                        | 35,4 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren | 24,1 g             |
| Kohlenhydrate               | 2,7 g              |
| davon Zucker                | 0 g                |
| Eiweiß                      | 24,7 g             |
| Salz                        | 2,5 g              |

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Verpackungsart      | Laib       |
| Verpackungsmaterial | unverpackt |

**Preise und Konditionen**

|       |      |
|-------|------|
| Pfand | nein |
|-------|------|

## Bio Käse mittelalt "Mooi Gelegen", 12kg

*"Mooi Gelegen" Bio 12KG*

|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>212020 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 718347 485542 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>268510 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

**Sensorik, Beschaffenheit****Geschmack**..... voll, cremig und weich**Geruch**..... cremig**Konsistenz**..... homogene Struktur