



Bastiaansen Charmeux mit drei Sorten Pfeffer, 3,5kg

Charmeux Pfeffer



Artikelnummer 150226	GTIN-Stück 8 711842 242498	GTIN-Verpackung 8 711842 242139	eco-ID 272680	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KUHMLICH* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Pfeffermelange*, Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Milchsäurebakterien als Starterkultur

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, halbfester Schnittkäse, Pfeffer

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die Zugabe von drei Sorten Pfeffer verleihen diesem halbfesten Schnittkäse sein typisches, kräftiges Aroma. Eine Käsespezialität für Feinschmecker.

Besonderheiten

würzig

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5 - 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 °C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern.





Bastiaansen Charmeux mit drei Sorten Pfeffer, 3,5kg

Charmeux Pfeffer



Artikelnummer 150226	GTIN-Stück  8 711842 242498	GTIN-Verpackung  8 711842 242139	eco-ID 272680	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Pfeffer

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Charmeux mit drei Sorten Pfeffer, 3,5kg

Charmeux Pfeffer



Artikelnummer 150226	GTIN-Stück 8 711842 242498	GTIN-Verpackung 8 711842 242139	eco-ID 272680	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Kuhmilch mit Rotkulturen und drei Pfeffermix
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 1,5 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	6 Woche(n)
Grund für Version	Sonstige: Änderung des Coatings in Nowax Coating und damit auch die Artikelnummer und der GTIN

Qualität

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

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Biologische Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven



Bastiaansen Charmeux mit drei Sorten Pfeffer, 3,5kg

Charmeux Pfeffer



Artikelnummer 150226	GTIN-Stück 8 711842 242498	GTIN-Verpackung 8 711842 242139	eco-ID 272680	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1710 kJ / 409 kcal
Fett	35,12 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,25 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,75 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,04 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,9 g
Salz	1,908 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-kräftig nach Pfeffer
Konsistenz	Schnittfest