



Bastiaansen Herbst-Käse exklusiv, 4kg

Herbst-Käse exklusiv



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
150316: V2	 8 711842 280018	 8 711842 280001	323946	

Marke

Bastiaansen Bio

Qualität

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



Allgemeines

Die saisontypischen Zutaten Steinpilz,
Bockshornklee und Trüffel verleihen dem Käse
seinen aromatischen, herbstlich anmutenden
Geschmack mit leicht erdigen Nuancen

Besonderheiten

einzigartige Käsespezialität

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.

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KUHMILCH* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), 0,4% Steinpilz*, 0,3% BOCKSHORNKLEE* und 0,1% Trüffel* (Sommertrüffel, Trüffelsaft, Salz) Milchsäurebakterien als Starterkultur, Mikrobielles (vegetarisches) Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Bastiaansen Herbst-Käse exklusiv, 4kg

Herbst-Käse exklusiv



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
150316: V2	 8 711842 280018	 8 711842 280001	323946	

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande
Saisonartikel	Herbst, Winter
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Schnittkäse. Steinpilz, Bockshornklee, Trüffel
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Schnittkäse. Steinpilz. Bockshornklee, Trüffel
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca. 4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)

Grund für Version Artikelnummer

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
Welcher Standard wird erfüllt	EKO



Bastiaansen Herbst-Käse exklusiv, 4kg

Herbst-Käse exklusiv



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
150316: V2	 8 711842 280018	 8 711842 280001	323946	

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Biologische Schnittkäsezubereitung
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven; verkoop.int@vandersterre.nl
E-Mail Inverkehrbringer	verkoop.int@vandersterre.nl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1609 kJ / 388 kcal
Fett	33,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,8 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22,3 g
Salz	2 g

Vitamine & Mineralien

Vitamin A	96 µg
Thiamin B1	0,04 mg
Riboflavin B2	0,29 mg
Niacin B3	0,10 mg
Vitamin B6	0,06 mg
Vitamin D	0,7 µg
Vitamin E	0,9 mg
Calcium	752 mg
Eisen	0,30 mg
Kalium	60 mg
Kupfer	0,08 mg
Magnesium	32 mg
Phosphor	565 mg
Zink	4 mg

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	4 kg
-------------	------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch, herbstlich anmutend mit leicht erdigen Nuancen
Geruch	charakteristisch
Konsistenz	Schnittfähig