



Bastiaansen Ribeaupierre mit Nowax, 3,5kg Ribeaupierre



Artikelnummer 150202	GTIN-Stück 8 711842 287796	GTIN-Verpackung 8 711842 287789	eco-ID 272748	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

Bio-Siegel, 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

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Durch würzige Rotkulturen erhält diese Käsespezialität ein feines Aroma, das sahnig-mild unterlegt ist. Ein Käse für Feinschmecker, auch geeignet für die anspruchsvolle Käseplatte oder zum Überbacken.

Besonderheiten

aromatisch, kräftig

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 Ribeaupierre mit Nowax,
3,5kg
Ribeaupierre



Artikelnummer 150202	GTIN-Stück  8 711842 287796	GTIN-Verpackung  8 711842 287789	eco-ID 272748	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Ribeaupierre mit Nowax, 3,5kg Ribeaupierre



Artikelnummer 150202	GTIN-Stück 8 711842 287796	GTIN-Verpackung 8 711842 287789	eco-ID 272748	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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	Halbfester Schnittkäse
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)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-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	Biologischer halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven

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	0,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,9 g
Salz	1,908 g



Bastiaansen Ribeaupierre mit Nowax,
3,5kg
Ribeaupierre



Artikelnummer 150202	GTIN-Stück 8 711842 287796	GTIN-Verpackung 8 711842 287789	eco-ID 272748	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial unverpackt

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch-kräftig
Geruch aromatisch-kräftig
Konsistenz Schnittfest