



Bastiaansen Schaf-Ribeaupierre No-Wax, 3,5kg

Schaf-Ribeaupierre



Artikelnummer 150677	GTIN-Stück  8 711842 295234	GTIN-Verpackung  8 711842 295241	eco-ID 281986	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

SCHAFMILCH* 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 ihr feines Aroma, das sahnig-mild unterlegt ist. Es harmoniert perfekt mit dem dezenten Geschmack der Schafmilch. Für anspruchsvolle Käsegenießer.

Besonderheiten

mild, dezent nach Schaf

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 Schaf-Ribeaupierre No-Wax,
3,5kg
Schaf-Ribeaupierre



Artikelnummer 150677	GTIN-Stück  8 711842 295234	GTIN-Verpackung  8 711842 295241	eco-ID 281986	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bastiaansen Schaf-Ribeaupierre No-Wax, 3,5kg

Schaf-Ribeaupierre



Artikelnummer 150677	GTIN-Stück 8 711842 295234	GTIN-Verpackung 8 711842 295241	eco-ID 281986	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande
Milchart	Schaf
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
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	6 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,5 %
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

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Ribopjär
------------	----------

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



Bastiaansen Schaf-Ribeaupierre No-Wax, 3,5kg

Schaf-Ribeaupierre



Artikelnummer 150677	GTIN-Stück 8 711842 295234	GTIN-Verpackung 8 711842 295241	eco-ID 281986	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1660 kJ / 397 kcal
Fett	33,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,9 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,0 g
Salz	2,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	cremig mild, dezent nach Schaf
Geruch	aromatisch, dezent
Konsistenz	Schnittfest