



Bastiaansen Weidevogel-Käse (Gouda pikant), 12kg

mittelalter Gouda

Artikelnummer

150833

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

320066



Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Holländische
Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL



Allgemeines

Die Zahl der Weidevögel, die in den Niederlanden
ihre Jungen großziehen, ist seit Jahren stark

rückläufig. Um auf das Weidevogelproblem aufmerksam zu machen, hat Bio Bastiaansen Käse, in Zusammenarbeit mit dem niederländischen Vogelschutzverein, den Bio Bastiaansen Weidevogel Käse entwickelt. Die Milch für diesen Käse stammt von drei Biobauern, die ihre Flächen nach den Vorgaben des Weidevogel-schutzes bewirtschaften. Einen Teil ihres Landes stellen sie den Weidevögeln zum Nisten und zur Aufzucht derer Jungen zur Verfügung. Für diesen nachhaltigen Vogelschutz erhalten sie eine Entschädigung, die aus dem Verkauf des Käses stammt.

Einer dieser Bauern, Bauer Henk, interessierte sich schon immer für die unterschiedlichen Weidevögel. "Als wir den Bauernhof übernommen haben, hatten wir nur ein paar Vogelnester auf unseren Wiesen und da nimmt man natürlich Rücksicht." Umso mehr ist es Henk nun eine Herzensangelegenheit, 'Weidevogelzüchter' zu sein und den Vogelbestand wieder zu verbessern. Henks oberste Priorität: Was kann man noch mehr tun, um die Weidevögel zu schützen? "Wir berücksichtigen auf immer mehr Flächen die Weidevögel und Ihre Nester und bieten den Vögeln einen möglichst optimalen Lebensraum.

Die Weidevogelsaison dauert von Mitte März bis Mitte Juni. „Da die Weidevögel oberste Priorität haben, dürfen unsere Kühe vor dem 15. Juni nur auf die Flächen, auf denen die Weidevögel nicht brüten. Auf unserem Land haben wir mehrere Teiche angelegt, die daraus entstehen, dass wir das Land von Mitte Februar bis Mitte Juni überschwemmen. Auf dem Land stehen dann etwa 5 bis 20 Zentimeter Wasser. Die Weidevögel nutzen dieses Biotop zur Nahrungssuche, zur Balz, zum Schlaf und zum Brüten. Ein Drittel unserer Fläche ist kräuterreiches Grünland. Mit dem Mähen beginnen wir erst, wenn alle Weidevögel flügge geworden sind, was in der Regel Mitte Juni der Fall ist. Das kräuterreiche Grünland, auf dem die Vögel leben, düngen wir ausschließlich mit Strohmist. Dieser ‚biologische‘ Mist ist vorteilhafter für das Bodenleben, daraus resultierend die Weidevögel mehr Nahrung finden und der Kiebitz nutzt die Strohstücke aus dem Mist, um sein Nest zu bauen.“

All diese Maßnahmen führen zu einer wunderschönen ökologischen Landschaft, die während der Brutsaison voller Weidevögel und Nester ist. Die meisten Weidevögel halten sich nur für kurze Zeit auf den Weideflächen in den Niederlanden auf, da sie Zugvögel sind und nach dem Sommer nach Spanien oder Südafrika ziehen und dort zu überwintern.

Besonderheiten

Schutz der Weidevögel

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 Weidevogel-Käse (Gouda pikant), 12kg *mittelalter Gouda*

Artikelnummer

150833

GTIN-Stück



GTIN-Verpackung

eco-ID

320066



Zutaten

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

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

Allergene LMIV

enthalten: Milch

Allergene Lebensmittel sonstige

enthalten: Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

nein: vegan

ja: vegetarisch

Basis-Produktdaten

Basis-Produktdaten

Artikel Identifikation	Produktname mittellang..... Bastiaansen Weidevogel-Käse pikant
Haupteigenschaften	Rechtlicher Status..... Lebensmittel

Qualität, Kontrolle, Labels

Qualität

Angaben zu Bioprodukten	Bio-Erzeugnis..... ja
Biolabels oder sonstige Qualitäten	Staatliche Siegel..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo Länderzusatz des EU-Logos..... Holländische Landwirtschaft
Biokontrolle	Öko-Kontrollstelle..... NL-BIO-01

Bezeichnungen, Herkunft, Zutaten

Bezeichnungen

Produktnamen	Produktname lang..... Bastiaansen Weidevogel-Käse (Gouda pikant) Produzent..... Bio Kaas B.V.
Werbliche Auslobung und Suchbegriffe	Slogan..... mittelalter Gouda



Bastiaansen Weidevogel-Käse (Gouda pikant), 12kg *mittelalter Gouda*

Artikelnummer

150833

GTIN-Stück



8 711842 328826

GTIN-Verpackung

eco-ID

320066



Herkunft

Herkunft

Zollrechtliche Herkunft..... Niederlande (NL)
Wechselnde Ursprungsländer..... nein
Ursprungsland/ -region Hauptzutaten..... Niederlande
Verarbeitungsland..... Niederlande
Verpackungsland..... Niederlande
Region..... Niederlande

Zutaten, Inhaltsstoffe

Legenden und weitere Angaben zu Zutaten / Inhaltsstoffen

Zutatenlegende ecoinform..... ja

Gesetzliche Angaben

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Biologischer Schnittkäse

Nährwerte, Vitamine, Spurenelemente

Nährwerte & Analysen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1780 kJ / 430 kcal
Fett..... 36,4 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 26,2 g
Kohlenhydrate..... 0,0 g
davon Zucker..... 0,0 g
Eiweiß..... 25,5 g
Salz..... 1,84 g

Warengruppenspezifische Angaben

Spezifikationen

Angaben zur Beschaffenheit

Wärmebehandlung..... pasteurisiert

Angaben zu Süßung, Salz, Triebmitteln, Hilfsstoffen

Süßung..... nicht gesüßt
Salz..... 1,84 %
Salzart..... Siedesalz

Angaben speziell für Milchprodukte

Milchart..... Kuh
Rohmilch..... nein
Homogenisiert..... nein



Bastiaansen Weidevogel-Käse (Gouda pikant), 12kg *mittelalter Gouda*

Artikelnummer

150833

GTIN-Stück



8 711842 328826

GTIN-Verpackung

eco-ID

320066



Angaben speziell für Käse

Wärmebehandlung Käse..... pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse..... nein
Fett i. Tr..... 50 %
mindestens..... ja
Art der Reifung..... rindengereift
Reifezeit Text..... ca 4 Monate
Labart..... mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar..... nein
Rinde..... Coating
Käseform..... Ganzer Laib
Reifezeit Einheit..... 4 Monat(e)

Angaben speziell für Käse in Deutschland

Käsegruppe..... Schnittkäse
Fettgehaltsstufe..... Rahmstufe

Angaben speziell für Käse in Österreich

Käsegruppe AT..... Halbharter Schnittkäse

Sensorik

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... charakteristisch
Geruch..... aromatisch
Konsistenz..... Schnittfest

Logistik

Logistik Stück

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 12 kg

Verpackung und weitere Eigenschaften der VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Laib
Verpackungsmaterial..... unverpackt

Lagerung, Pfand, Entsorgung

Pfand

Pfandangaben Stück Deutschland Pfand..... nein