



Bastiaansen Ingwer-Limetten-Käse, 4kg

Ingwer-Limetten Käse



Artikelnummer

150342

GTIN-Stück



8 711842 338719

GTIN-Verpackung



8 711842 338702

eco-ID

335550



Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Allgemeines

zitronig-frisch im Geschmack, roter Pfeffer und Chilli geben eine leichte Schärfe, Ingwer und Kurkuma eine asiatische Note.



Besonderheiten

leicht scharf

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5 - 10 °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

Europäische Gemeinschaft, Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KUHMILCH* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Ingwer*1,1 %, Limettenextrakt* 0,5%, , Kurkuma*, Chilimischung (Chili,rote Paprika)*Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Bastiaansen Ingwer-Limetten-Käse, 4kg

Ingwer-Limetten Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
150342	 8 711842 338719	 8 711842 338702	335550	

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Pfeffer

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Käsezubereitung aus Schnittkäse
Käsegruppe AT	Käsezubereitung aus Schnittkäse
Fettgehalt im Milchanteil	50 %
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
Farbstoff bei Käse	Spirulina
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	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

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



Bastiaansen Ingwer-Limetten-Käse, 4kg

Ingwer-Limetten Käse



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
150342	 8 711842 338719	 8 711842 338702	335550	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1660 kJ / 401 kcal
Fett	34,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,6 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	0,0 g
Eiweiß	22,9 g
Salz	2,07 g

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	frisch, leicht scharf
Geruch	frisch
Konsistenz	Schnittfest