



Bastiaansen Möhren-Käse paraff., 4kg

Möhrenkäse



| | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 150282 | GTIN-Stück  8 714565 001151 | GTIN-Verpackung | eco-ID 231643 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KUHMITLICH* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Milchsäurebakterien als Starterkultur, Möhrensaft*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der charakteristische liebliche Geschmack feiner junger Möhren und seine appetitliche orangene Farbe machen diesen Käse zu etwas ganz Besonderem.

Besonderheiten

mild, leicht süß

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 Möhren-Käse paraff., 4kg

Möhrenkäse



| | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 150282 | GTIN-Stück  8 714565 001151 | GTIN-Verpackung | eco-ID 231643 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Umbelliferae

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Möhren-Käse paraff., 4kg

Möhrenkäse



| | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 150282 | GTIN-Stück  8 714565 001151 | GTIN-Verpackung | eco-ID 231643 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

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 | Käsezubereitung aus Kuhmilch mit Möhrensaft |
| Käsegruppe AT | 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 | 1,5 % |
| Salzart | Siedesalz |
| Farbstoff bei Käse | Möhrensaft |
| Rinde verzehrbar | nein |
| Rinde | Paraffin-Überzug |
| Käseform | Ganzer Laib |
| Reifezeit Einheit | 6 Woche(n) |

Grund für Version Sonstige: neue Artikelnummer

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 |



Bastiaansen Möhren-Käse paraff., 4kg

Möhrenkäse



| | | | | |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| Artikelnummer 150282 | GTIN-Stück  8 714565 001151 | GTIN-Verpackung | eco-ID 231643 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|--|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1575 kJ / 376 kcal |
| Fett | 32,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 21,6 g |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren | 7 g |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 1,2 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 22,9 g |
| Salz | 1,806 g |

Vitamine & Mineralien

| | |
|---------------|---------|
| Vitamin A | 128 µg |
| Thiamin B1 | 0,04 mg |
| Riboflavin B2 | 0,27 mg |
| Niacin B3 | 0,10 mg |
| Vitamin B6 | 0,06 mg |
| Vitamin D | 0,6 µg |
| Vitamin E | 0,9 mg |
| Calcium | 713 mg |
| Eisen | 0,30 mg |
| Kalium | 81 mg |
| Kupfer | 0,03 mg |
| Magnesium | 35 mg |
| Phosphor | 523 mg |
| Zink | 3,6 mg |

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|---------------------|------------|
| Verpackungsart | Laib |
| Verpackungsmaterial | unverpackt |

Preise und Konditionen

| | |
|-------|------|
| Pfand | nein |
|-------|------|

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|------------|------------------|
| Geschmack | mild, leicht süß |
| Geruch | mild, leicht süß |
| Konsistenz | Schnittfest |