



Bastiaansen Koriander-Käse mit Bockshornklee, 4kg

Koriander Käse



Artikelnummer 150290	GTIN-Stück  8 714565 001212	GTIN-Verpackung	eco-ID 231644	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU 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), Milchsäurebakterien als Starterkultur, 0,9% Bockshornklee*, 0,5% Koriander*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die raffinierte Mischung der Zutaten verleiht diesem Schnittkäse sein würziges Aroma und seinen exotisch-nussigen Geschmack.

Besonderheiten

sehr aromatisch

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 Koriander-Käse mit Bockshornklee, 4kg

Koriander Käse



Artikelnummer 150290	GTIN-Stück  8 714565 001212	GTIN-Verpackung	eco-ID 231644	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Koriander, Umbelliferae

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Koriander-Käse mit Bockshornklee, 4kg

Koriander Käse



Artikelnummer 150290	GTIN-Stück  8 714565 001212	GTIN-Verpackung	eco-ID 231644	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	Schnittkäse
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	2,5- %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
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 / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Biologischer Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven



Bastiaansen Koriander-Käse mit Bockshornklee, 4kg

Koriander Käse



Artikelnummer 150290	GTIN-Stück  8 714565 001212	GTIN-Verpackung	eco-ID 231644	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	sehr aromatisch
Geruch	sehr aromatisch
Konsistenz	Schnittfest