



# Bastiaansen Gouda pikant, 12kg

*mittelalter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 150130	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 001748	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231801	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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

Ökologische KUHMITLICH\* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Milchsäurebakterien als Starterkultur, Mikrobielles (vegetarisches) Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Der Klassiker. Er entwickelt sein Aroma während seiner viermonatigen Reifung. Ein Käse für den anspruchsvollen Käsekenner, auch zum Überbacken und für Fondues geeignet.

## Besonderheiten

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 Gouda pikant, 12kg

*mittelalter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 150130	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 001748	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231801	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Bastiaansen Gouda pikant, 12kg

*mittelalter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 150130	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 001748	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231801	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50-60 % ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 4 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	3,0- %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Monat(e)
Grund für Version	Sonstige: neue Artikelnummer

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische 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

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1717 kJ / 410 kcal
Fett	34,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,4 g
Salz	1,336 g



# Bastiaansen Gouda pikant, 12kg

*mittelalter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 150130	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 001748	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231801	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Vitamine & Mineralien

Vitamin A	96 µg
Thiamin B1	0,04 mg
Riboflavin B2	0,29 mg
Niacin B3	0,10 mg
Vitamin B6	0,06 mg
Vitamin D	0,7 µg
Vitamin E	0,9 mg
Calcium	752 mg
Eisen	0,30 mg
Kalium	60 mg
Kupfer	0,08 mg
Magnesium	32 mg
Phosphor	565 mg
Zink	4 mg

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch
Geruch	aromatisch
Konsistenz	Schnittfest