



# Bastiaansen Gourmet Superieur, 4kg

Gourmet Superieur



<b>Artikelnummer</b> 150090	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 002844	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231634	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Aromabildende Milchsäurekulturen und eine lange Reifezeit geben dieser Käsespezialität ihren kräftig-nussigen, parmesanartigen Geschmack mit kristallinem Charakter. Der Würzige für Käseliebhaber.

## Besonderheiten

kräftig aromatisch

## Kurzbeschreibung

gereift aber mild mit leichter Süße

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5 - 8 °C lagern





# Bastiaansen Gourmet Superieur, 4kg

Gourmet Superieur



<b>Artikelnummer</b> 150090	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 002844	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231634	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 ° C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Bastiaansen Gourmet Superieur, 4kg

Gourmet Superieur



<b>Artikelnummer</b> 150090	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 002844	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231634	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 10 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2- %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	10 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 Hartkäse
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1695 kJ / 405 kcal
Fett	31,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	6,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,13 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	28,9 g
Salz	2,069 g



# Bastiaansen Gourmet Superieur, 4kg

Gourmet Superieur



<b>Artikelnummer</b> 150090	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 002844	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231634	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Vitamine & Mineralien

Vitamin A	185 µg
Thiamin B1	0,03 mg
Riboflavin B2	0,22 mg
Niacin B3	0,10 mg
Vitamin B6	0,05 mg
Vitamin D	0,8 µg
Vitamin E	1 mg
Calcium	830 mg
Eisen	0,40 mg
Kalium	90 mg
Kupfer	0,03 mg
Magnesium	22 mg
Phosphor	530 mg
Zink	4,60 mg

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	kräftig-aromatisch
Geruch	kräftig-aromatisch
Konsistenz	Fest, kristallin