



Bastiaansen Rahmbrie-Torte, 1,5kg

Rahm-Brie



Artikelnummer 7010803	GTIN-Stück  8 714565 003025	GTIN-Verpackung	eco-ID 231783	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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, Kuhrahm*, pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Mikrobielles (vegetarisches) Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Cremig-milder Brie der Doppelrahmstufe. Gleichmäßig gereift und mit zartem Weißschimmelflor bedeckt.

Besonderheiten

rahmig-zart

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. Angebrochen noch ca. 5-7 Tage haltbar.





Bastiaansen Rahmbrie-Torte, 1,5kg

Rahm-Brie



Artikelnummer 7010803	GTIN-Stück  8 714565 003025	GTIN-Verpackung	eco-ID 231783	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Rahmbrie-Torte, 1,5kg

Rahm-Brie



Artikelnummer 7010803	GTIN-Stück  8 714565 003025	GTIN-Verpackung	eco-ID 231783	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 60 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca. 3 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	1 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 Weichkäse mit Weißschimmel
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1463 kJ / 350 kcal
Fett	33,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	9,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	13,9 g
Salz	1,2 g



Bastiaansen Rahmbrie-Torte, 1,5kg

Rahm-Brie



Artikelnummer 7010803	GTIN-Stück  8 714565 003025	GTIN-Verpackung	eco-ID 231783	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack rahmig-zart
Geruch rahmig-zart
Konsistenz Schnittfest