



Bastiaansen Blau, 3,5kg

Blauschimmelkäse



Artikelnummer 150250	GTIN-Stück  8 714565 003049	GTIN-Verpackung	eco-ID 231795	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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, Penicillium Roquefort

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die pikante Würze feiner Blauschimmelkulturen verleiht diesem Käse seinen unnachahmlich aromatischen und zugleich milden Geschmack. Eine Käsespezialität für den verwöhnten Gaumen.

Besonderheiten

cremig mild, leicht pikant

Kurzbeschreibung

kräftiger Blauschimmelgeschmack

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei ca. 8 °C lagern





Bastiaansen Blau, 3,5kg

Blauschimmelkäse



Artikelnummer 150250	GTIN-Stück  8 714565 003049	GTIN-Verpackung	eco-ID 231795	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Blau, 3,5kg

Blauschimmelkäse



Artikelnummer 150250	GTIN-Stück  8 714565 003049	GTIN-Verpackung	eco-ID 231795	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 60 % ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 2 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Farbstoff bei Käse	0
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	2 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 halbfester Schnittkäse mit Blauschimmel
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven



Bastiaansen Blau, 3,5kg

Blauschimmelkäse



Artikelnummer 150250	GTIN-Stück  8 714565 003049	GTIN-Verpackung	eco-ID 231795	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1910 kJ / 456 kcal
Fett	42,71 g
davon gesättigte Fettsäuren	28,2 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	10,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	19,5 g
Salz	2,035 g

Vitamine & Mineralien

Vitamin A	144 µg
Thiamin B1	0,03 mg
Riboflavin B2	0,2 mg
Niacin B3	0,1 mg
Vitamin B6	0,06 mg
Vitamin C	1 mg
Vitamin D	0,8 µg
Vitamin E	1,1 mg
Calcium	665 mg
Eisen	0,10 mg
Kalium	62 mg
Kupfer	0,07 mg
Magnesium	40 mg
Phosphor	430 mg
Zink	0,54 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	pikant-aromatisch
Geruch	pikant-aromatisch
Konsistenz	Schnittfest