

Schaf-Gourmet



**Artikelnummer** 

150680

GTIN-Stück
8 "714565" 006422"

**GTIN-Verpackung** 

eco-ID

231701



#### Marke

Bastiaansen Bio

#### Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

# (G-Cke-Verodinary

#### Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

#### Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

#### Wechselnde Ursprungsländer

nein

#### Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

#### Verarbeitungsland

Niederlande

#### Verpackungsland

Niederlande

#### Zutaten

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

#### enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

#### Allgemeines

Durch die besonderen Kulturen und seine mindestens viermonatige Reifezeit erhält Schaf-Gourmet alle Voraussetzungen einen vollmundigen Geschmack zu entwickeln. Die Fans der Gourmet-Familie werden sich freuen; ein neues Mitglied, das durch seine geschmeidige Konsistenz und den leicht süßen Geschmack begeistert.

#### 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.

#### Seite 1 von 4





Schaf-Gourmet



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	回为 <b>为</b> (4) 第 <i>次第</i> 2
150680	974/545 004/33		231701	

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß Ausschluss garantiert: Laktose

### Weitere Eigenschaften

vegetarisch•



Schaf-Gourmet



**Artikelnummer** 

150680

**GTIN-Stück**8 '714565' 006422'

**GTIN-Verpackung** 

eco-ID

231701



### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	· Niederlande
Saisonartikel	Winter
Milchart	Schaf
Süßung.	nicht gesüßt
Rohmilch	· nein
Wärmebehandlung.	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	
Homogenisiert	
Käsegruppe	
Käsegruppe AT	
Fett i. Tr.	
mindestens	· ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	
	ca 4 Monate
Reifezeit Text Labart Salz	ca 4 Monate mikrobielles Lab 2 %
Reifezeit Text Labart Salz Salzart	ca 4 Monate mikrobielles Lab 2 % Siedesalz
Reifezeit Text Labart Salz Salzart Rinde verzehrbar	ca 4 Monate mikrobielles Lab 2 % Siedesalz nein
Reifezeit Text Labart Salz Salzart Rinde verzehrbar Rinde	ca 4 Monate mikrobielles Lab 2 % Siedesalz nein Coating
Reifezeit Text Labart Salz Salzart Rinde verzehrbar Rinde Käseform	ca 4 Monate mikrobielles Lab 2 % Siedesalz nein Coating Ganzer Laib
Reifezeit Text Labart Salz Salzart Rinde verzehrbar Rinde	ca 4 Monate mikrobielles Lab 2 % Siedesalz nein Coating Ganzer Laib

### Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Ctaatligha Ciagal	Ď.

Staatliche SiegelBio-Siegel, EU Bio-LogoLänderzusatz des EU-LogosEU LandwirtschaftÖko-KontrollstelleNL-BIO-01

Grund für Version Sonstige: neue Artikelnummer

## 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



Schaf-Gourmet



**Artikelnummer** 

150680

**GTIN-Stück**8 714565 006422

**GTIN-Verpackung** 

eco-ID

231701



### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1776 kJ / 424 kcal
Fett	
davon gesättigte Fettsäuren	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	
Salz	2 g

# Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

#### Preise und Konditionen

**Pfand** neir

### Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch
Geruch	
Konsistenz	Schnittfest