



Bastiaansen Ziegenkäse jung, 4kg

Ziegen-Käse



Artikelnummer 150500	GTIN-Stück  8 714565 007061	GTIN-Verpackung	eco-ID 231687	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Dieser feine Schnittkäse aus Ziegenmilch ist im Fettgehalt naturbelassen. Durch seine dezente Geschmacksausbildung ist er vielseitig verwendbar und schmeckt der ganzen Familie.

Besonderheiten

Cremig mild, sehr dezent

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 Ziegenkäse jung, 4kg

Ziegen-Käse



Artikelnummer 150500	GTIN-Stück  8 714565 007061	GTIN-Verpackung	eco-ID 231687	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Ziegenkäse jung, 4kg

Ziegen-Käse



Artikelnummer 150500	GTIN-Stück  8 714565 007061	GTIN-Verpackung	eco-ID 231687	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande
Milchart	Ziege
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 50 % ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 1 Monat
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2-4 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
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 Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1511 kJ / 361 kcal
Fett	30,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	18,7 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	10,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22,3 g
Salz	1,676 g



Bastiaansen Ziegenkäse jung, 4kg

Ziegen-Käse



Artikelnummer 150500	GTIN-Stück  8 714565 007061	GTIN-Verpackung	eco-ID 231687	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Vitamine & Mineralien

Vitamin A	228 µg
Vitamin C	0,1 mg
Calcium	779 mg
Eisen	0,4 mg
Kupfer	0,04 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	cremig-mild, dezent
Geruch	cremig-mild, dezent
Konsistenz	Schnittfest