



Bastiaansen Ziegen-Gourmet, 4kg

Ziegen-Gourmet



Artikelnummer 150580	GTIN-Stück  8 714565 007085	GTIN-Verpackung	eco-ID 231691	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Spezielle Milchsäurekulturen verleihen diesem Ziegenkäse sein rundes Aroma und seine leicht karamellige Note. Für den anspruchsvollen Käsekenner.

Besonderheiten

aromatisch, kräftig

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 Ziegen-Gourmet, 4kg

Ziegen-Gourmet



Artikelnummer 150580	GTIN-Stück  8 714565 007085	GTIN-Verpackung	eco-ID 231691	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Ziegen-Gourmet, 4kg

Ziegen-Gourmet



Artikelnummer 150580	GTIN-Stück  8 714565 007085	GTIN-Verpackung	eco-ID 231691	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 4 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2- %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 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



Bastiaansen Ziegen-Gourmet, 4kg

Ziegen-Gourmet



Artikelnummer 150580	GTIN-Stück  8 714565 007085	GTIN-Verpackung	eco-ID 231691	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1633 kJ / 390 kcal
Fett	33,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	11,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,5 g
Salz	1,844 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	sehr aromatisch
Geruch	sehr aromatisch
Konsistenz	Schnittfest