



Bastiaansen Ziegenkäse Rosmarin, 4kg

Ziegenkäse Rosmarin



Artikelnummer 150605	GTIN-Stück  8 714565 007191	GTIN-Verpackung	eco-ID 231698	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU 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), Calciumchlorid (natürlich vorkommendes Salz) Milchsäurebakterien als Starterkultur, Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Rosmarin*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Aromatisches Rosmarin und feine Ziegenmilch bilden die perfekte Kombination für diese mediterrane Kräutervariante.

Besonderheiten

fein-herb

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 Rosmarin, 4kg

Ziegenkäse Rosmarin



Artikelnummer 150605	GTIN-Stück  8 714565 007191	GTIN-Verpackung	eco-ID 231698	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Ziegenkäse Rosmarin, 4kg

Ziegenkäse Rosmarin



Artikelnummer 150605	GTIN-Stück  8 714565 007191	GTIN-Verpackung	eco-ID 231698	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	1-2 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2- %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	6 Woche(n)
Grund für Version	Sonstige: neue Artikelnummer

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU 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 Ziegenkäse Rosmarin, 4kg

Ziegenkäse Rosmarin



Artikelnummer 150605	GTIN-Stück  8 714565 007191	GTIN-Verpackung	eco-ID 231698	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	1,7 g

Vitamine & Mineralien

Vitamin A	128 µg
Vitamin B6	0,06 mg
Vitamin C	0,1 mg
Calcium	779 mg
Eisen	0,4 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein-herb
Geruch	typisch
Konsistenz	schnittfest