



# Bastiaansen Ziegen-Brie-Torte, 1,5kg

Ziegen-Brie



<b>Artikelnummer</b> 7011803	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 008013	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231711	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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), Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Milchsäurebakterien als Starterkultur

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Diese rahmig-zarte Weichkäse-Spezialität reift zu einem milden Brie. Ein Highlight für alle, die mal wieder so richtig schlemmen wollen.

## Besonderheiten

sehr mild, 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. Angebrochen noch ca. 5-7 Tage haltbar.





# Bastiaansen Ziegen-Brie-Torte, 1,5kg

Ziegen-Brie



<b>Artikelnummer</b> 7011803	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 008013	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231711	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Laktose, Milcheiweiß

**nicht enthalten:** Kuhmilcheiweiß

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Bastiaansen Ziegen-Brie-Torte, 1,5kg

Ziegen-Brie



<b>Artikelnummer</b> 7011803	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 008013	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231711	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

<b>Rechtlicher Status</b> .....	Lebensmittel
<b>Region</b> .....	Niederlande
<b>Milchart</b> .....	Ziege
<b>Süßung</b> .....	nicht gesüßt
<b>Rohmilch</b> .....	nein
<b>Wärmebehandlung</b> .....	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Käse</b> .....	pasteurisiert
<b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b> .....	nein
<b>Homogenisiert</b> .....	nein
<b>Käsegruppe</b> .....	Weichkäse
<b>Käsegruppe AT</b> .....	Weichkäse
<b>Fett i. Tr.</b> .....	mindestens 48 %
<b>mindestens</b> .....	ja
<b>Produzent</b> .....	Bio Kaas B.V.
<b>Fettgehaltsstufe</b> .....	Vollfettstufe
<b>Fettgehaltsstufe AT</b> .....	Vollfettstufe
<b>Art der Reifung</b> .....	rindengereift
<b>Reifezeit Text</b> .....	ca. 3 Wochen
<b>Labart</b> .....	mikrobielles Lab
<b>Salz</b> .....	1,2 %
<b>Salzart</b> .....	Siedesalz
<b>Rinde verzehrbar</b> .....	ja
<b>Rinde</b> .....	Edelschimmel weiß, essbar
<b>Käseform</b> .....	Ganzer Laib
<b>Reifezeit Einheit</b> .....	1 Monat(e)
<b>Grund für Version</b> .....	Sonstige: neue Artikelnummer

## Qualität

<b>Bio-Erzeugnis</b> .....	ja
<b>Staatliche Siegel</b> .....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
<b>Länderzusatz des EU-Logos</b> .....	Holländische Landwirtschaft
<b>Öko-Kontrollstelle</b> .....	NL-BIO-01

## Gesetzliche Angaben

<b>Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis</b> .....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
<b>Rechtliche Bezeichnung des Produkts</b> .....	Biologischer Weichkäse mit Weißschimmel
<b>Inverkehrbringer</b> .....	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven



# Bastiaansen Ziegen-Brie-Torte, 1,5kg

Ziegen-Brie



<b>Artikelnummer</b> 7011803	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 008013	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231711	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1575 kJ / 376 kcal
Fett	25,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22,9 g
Salz	1,2 g

## Vitamine & Mineralien

Calcium	713 mg
---------	--------

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Kunststoff

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	sehr mild, dezent
Geruch	sehr mild, dezent
Konsistenz	Schnittfest