



Bastiaansen Weichkäse aus Ziegenmilch mit Bockshornklee, 1,5kg

Ziegen-Weichkäse mit Bockshornklee



Artikelnummer 7011827	GTIN-Stück  8 714565 008020	GTIN-Verpackung	eco-ID 231712	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

ZIEGENMILCH* pasteurisiert, 1% Bockshornklee*, Natriumchlorid (Kochsalz), Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Milchsäurebakterien als Starterkultur

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung, Ziegenweichkäse, Bockshornklee

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Diese rahmig-zarte Weichkäse-Spezialität reift zu einem milden Brie. Der Bockshornklee gibt ihm einen leicht nussigen Geschmack. Ein Highlight für alle, die mal wieder so richtig schlemmen wollen.

Besonderheiten

mild-walnussartig

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5 - 8 °C lagern





Bastiaansen Weichkäse aus Ziegenmilch mit Bockshornklee, 1,5kg

Ziegen-Weichkäse mit Bockshornklee



Artikelnummer 7011827	GTIN-Stück  8 714565 008020	GTIN-Verpackung	eco-ID 231712	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß, Umbelliferae

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Weichkäse aus Ziegenmilch mit Bockshornklee, 1,5kg

Ziegen-Weichkäse mit Bockshornklee



Artikelnummer 7011827	GTIN-Stück  8 714565 008020	GTIN-Verpackung	eco-ID 231712	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca. 3 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
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	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1336 kJ / 322 kcal
Fett	26,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	17,4 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	19,8 g
Salz	1,3 g



Bastiaansen Weichkäse aus Ziegenmilch mit Bockshornklee, 1,5kg

Ziegen-Weichkäse mit Bockshornklee



Artikelnummer 7011827	GTIN-Stück  8 714565 008020	GTIN-Verpackung	eco-ID 231712	
---------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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