



Bastiaansen Ziegenkäse blau, 3,5kg

Ziegenkäse mit Blauschimmel



Artikelnummer 150600	GTIN-Stück  8 714565 008044	GTIN-Verpackung	eco-ID 231697	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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), Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Penicillium Roquefort

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die Kombination edler Ziegenmilch und pikanter Blauschimmelkulturen machen diesen halbfesten Schnittkäse zu einem Genusserelebnis ganz besonderer Art. Eine Spezialität für den verwöhnten Gaumen, besonders geeignet auch zur Verwendung in der anspruchsvollen Küche.

Besonderheiten

cremig mild, leicht pikant

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 blau, 3,5kg

Ziegenkäse mit Blauschimmel



Artikelnummer 150600	GTIN-Stück  8 714565 008044	GTIN-Verpackung	eco-ID 231697	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Ziegenkäse blau, 3,5kg

Ziegenkäse mit Blauschimmel



Artikelnummer 150600	GTIN-Stück  8 714565 008044	GTIN-Verpackung	eco-ID 231697	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 2 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,9 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	2 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 halbfester Schnittkäse mit Blauschimmel
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven



Bastiaansen Ziegenkäse blau, 3,5kg

Ziegenkäse mit Blauschimmel



Artikelnummer 150600	GTIN-Stück  8 714565 008044	GTIN-Verpackung	eco-ID 231697	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1850 kJ / 442 kcal
Fett	39,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	28,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22,8 g
Salz	1,9 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	pikant
Geruch	pikant
Konsistenz	Schnittfest