



Bastiaansen Ziegen-Ribeaupierre, 3,5kg

Ziegen-Ribeaupierre



Artikelnummer 150585	GTIN-Stück  8 714565 008204	GTIN-Verpackung	eco-ID 231696	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

Durch würzige Rotkulturen erhält diese Käsespezialität ihr feines Aroma, das sahnig-mild unterlegt ist. Es harmoniert perfekt mit dem dezenten Geschmack der Ziegenmilch. Für anspruchsvolle Käsegenießer.

Besonderheiten

aromatisch, 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.





Bastiaansen Ziegen-Ribeaupierre, 3,5kg

Ziegen-Ribeaupierre



Artikelnummer 150585	GTIN-Stück  8 714565 008204	GTIN-Verpackung	eco-ID 231696	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Ziegen-Ribeaupierre, 3,5kg

Ziegen-Ribeaupierre



Artikelnummer 150585	GTIN-Stück  8 714565 008204	GTIN-Verpackung	eco-ID 231696	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 1,5 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,8 %
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	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1590 kJ / 380 kcal
Fett	32,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,1 g
Salz	1,8 g



Bastiaansen Ziegen-Ribeaupierre, 3,5kg

Ziegen-Ribeaupierre



Artikelnummer 150585	GTIN-Stück  8 714565 008204	GTIN-Verpackung	eco-ID 231696	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial unverpackt

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch, dezent
Geruch aromatisch, dezent
Konsistenz Schnittfest