



Bastiaansen Ziegen-Rolle affinée, 950g

Ziegenrolle mit Weisseschimmel



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
7001807	 8 714565 008303		231707	

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

Sein frischer Geschmack und seine dezente äußere Reifung machen diesen Frischkäse zu einem ganz besonderen Genusslebnis.

Besonderheiten

cremig frisch, sehr dezent

Verarbeitungshinweis

Mit Käseharfe schneiden

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5 - 8 °C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern





Bastiaansen Ziegen-Rolle affinée, 950g

Ziegenrolle mit Weisseschimmel



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
7001807	 8 714565 008303		231707	

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

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Ziegen-Rolle affinée, 950g

Ziegenrolle mit Weisseschimmel



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
7001807	 8 714565 008303		231707	

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	Friskäse
Käsegruppe AT	Friskäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	ca. 2 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	3,3 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	2 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 Friskäse mit Weißschimmel
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1173 kJ / 280 kcal
Fett	23,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	16,8 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	5,5 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	1,6 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	15,7 g
Salz	1,5 g



Bastiaansen Ziegen-Rolle affinée, 950g

Ziegenrolle mit Weisseschimmel



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
7001807	 8 714565 008303		231707	

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück
Verpackungsmaterial..... unverpackt
Stücke in Packung..... 1
Einheit der Einzelstücke..... Gramm
Bezeichnung der Einzelstücke..... Rolle

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... aromatisch-frisch
Geruch..... aromatisch-frisch
Konsistenz..... Schnittfest