



Bastiaansen Ribeaupierre, 3,5kg

Ribeaupierre



Artikelnummer 150200	GTIN-Stück  8 714565 003100	GTIN-Verpackung	eco-ID 231636	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke Bastiaansen Bio



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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

KUHMILCH* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Milchsäurebakterien als Starterkultur

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*kontrolliert biologischer Anbau

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Durch würzige Rotkulturen erhält diese Käsespezialität ein feines Aroma, das sahnig-mild unterlegt ist. Ein Käse für Feinschmecker, auch geeignet für die anspruchsvolle Käseplatte oder zum Überbacken.

Besonderheiten

aromatisch, kräftig

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 ° C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5 - 8 ° C lagern





Bastiaansen Ribeaupierre, 3,5kg

Ribeaupierre



Artikelnummer 150200	GTIN-Stück  8 714565 003100	GTIN-Verpackung	eco-ID 231636	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Ribeaupierre, 3,5kg

Ribeaupierre



Artikelnummer 150200	GTIN-Stück  8 714565 003100	GTIN-Verpackung	eco-ID 231636	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Grund für Version..... Sonstige: neue Artikelnummer

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse.....	nein
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Halbweicher Schnittkäse
mindestens.....	mindestens
Fett i. Tr.....	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	ca 1,5 Monate
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,9 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Niederlande
Produzent.....	Bio Kaas BV.
Reifezeit Einheit.....	6 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Gesetzliche Angaben

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



Bastiaansen Ribeaupierre, 3,5kg

Ribeaupierre



Artikelnummer 150200	GTIN-Stück  8 714565 003100	GTIN-Verpackung	eco-ID 231636	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1710 kJ / 409 kcal
Fett	35,12 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,25 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,75 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,9 g
Salz	1,908 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-kräftig
Geruch	aromatisch-kräftig
Konsistenz	Schnittfest