



Bastiaansen Charmeux Bockshornklee, 3,5kg

Charmeux Bockshornklee



Artikelnummer 150210	GTIN-Stück  8 714565 003230	GTIN-Verpackung	eco-ID 231637	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

KUHMITCH* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Bockshornklee* (1,0%), Koriander*, Rotkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Die Zugabe von Bockshornklee verleihen diesem halbfesten Schnittkäse sein typisches, feines Aroma. Eine Käsespezialität für Feinschmecker.

Besonderheiten

aromatisch, walnussartig

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 Charmeux Bockshornklee, 3,5kg

Charmeux Bockshornklee



Artikelnummer 150210	GTIN-Stück  8 714565 003230	GTIN-Verpackung	eco-ID 231637	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Koriander, Umbelliferae

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Charmeux Bockshornklee, 3,5kg

Charmeux Bockshornklee



Artikelnummer 150210	GTIN-Stück  8 714565 003230	GTIN-Verpackung	eco-ID 231637	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
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
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	EU Landwirtschaft / Nicht EU 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	1680 kJ / 389 kcal
Fett	33,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	21,5 g
Salz	1,66 g



Bastiaansen Charmeux Bockshornklee, 3,5kg

Charmeux Bockshornklee



Artikelnummer 150210	GTIN-Stück  8 714565 003230	GTIN-Verpackung	eco-ID 231637	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
Verpackungsmaterial unverpackt

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch-walnussartig
Geruch aromatisch-walnussartig
Konsistenz Schnittfest