



Bastiaansen Ziegen-Brie-Torte, 1,5kg

Ziegen-Brie



Artikelnummer 7011803	GTIN-Stück 8 711842 336098	GTIN-Verpackung 8 714565 008013	eco-ID 231711	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft



Allgemeines

Diese rahmig-zarte Weichkäse-Spezialität reift zu einem milden Brie. Ein Highlight für alle, die mal wieder so richtig schlemmen wollen.

Besonderheiten

sehr mild, 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. Angebrochen noch ca. 5-7 Tage haltbar.



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.



Bastiaansen Ziegen-Brie-Torte, 1,5kg

Ziegen-Brie



Artikelnummer 7011803	GTIN-Stück 8 711842 336098	GTIN-Verpackung 8 714565 008013	eco-ID 231711	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

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	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca. 3 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	1 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



Bastiaansen Ziegen-Brie-Torte, 1,5kg

Ziegen-Brie



Artikelnummer 7011803	GTIN-Stück 8 711842 336098	GTIN-Verpackung 8 714565 008013	eco-ID 231711	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Biologischer Weichkäse mit Weißschimmel
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven; verkoop.int@vandersterre.nl
E-Mail Inverkehrbringer	verkoop.int@vandersterre.nl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1575 kJ / 376 kcal
Fett	25,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22,9 g
Salz	1,2 g

Vitamine & Mineralien

Calcium	713 mg
----------------------	--------

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	1,5 kg
--------------------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	sehr mild, dezent
Geruch	sehr mild, dezent
Konsistenz	Schnittfest