Bastiaansen Bärlauch-Käse, 4kg

Bärlauch Käse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
150285	8 714565 001199		231772

Marke
Bastiaansen Bio

Qualität
Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU 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), Milchsäurebakterien als Starterkultur, Bärlauch*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch
**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung , Schnittkäse, Bärlauch*
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Mit frischem aromatischem Bärlauch – man schmeckt es einfach. Ein Trendkäse, der in keiner Käsetheke fehlen sollte.

Besonderheiten
sehr aromatisch

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.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 15:38:36

Bastiaansen Bärlauch-Käse, 4kg

Bärlauch Käse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
150285	8 714565 001199		231772

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 15:38:36

Bastiaansen Bärlauch-Käse, 4kg

Bärlauch Käse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
150285	8 714565 001199		231772

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	Käsezubereitung aus Kuhmilch und Bärlauch
Käsegruppe AT	Schnittkäse
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	2,5- %
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
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1575 kJ / 376 kcal
Fett	32,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,6 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22,9 g
Salz	1,806 g

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 15:38:36

Bastiaansen Bärlauch-Käse, 4kg

Bärlauch Käse

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
150285	8 714565 001199		231772

Vitamine & Mineralien

Vitamin A	128 µg
Thiamin B1	0,04 mg
Riboflavin B2	0,27 mg
Niacin B3	0,10 mg
Vitamin B6	0,06 mg
Vitamin D	0,6 µg
Vitamin E	0,9 mg
Calcium	713 mg
Eisen	0,30 mg
Kalium	91 mg
Kupfer	0,03 mg
Magnesium	35 mg
Phosphor	523 mg
Zink	3,60 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

Pfand	nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch
Geruch	aromatisch
Konsistenz	Schnittfest

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 15:38:36