



Euroblock Gouda jung, 15kg

Gouda



Artikelnummer 677840	GTIN-Stück  8 714565 000178	GTIN-Verpackung	eco-ID 231796	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Typisch cremiger Schnittkäse nach Gouda-Art. Mit vollem Geschmack und natürlichem Fettgehalt. Ein Käse für die ganze Familie.

Besonderheiten

mild-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.



Euroblock Gouda jung, 15kg

Gouda



Artikelnummer 677840	GTIN-Stück  8 714565 000178	GTIN-Verpackung	eco-ID 231796	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Euroblock Gouda jung, 15kg

Gouda



Artikelnummer 677840	GTIN-Stück  8 714565 000178	GTIN-Verpackung	eco-ID 231796	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 48 %
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	ca. 1 Monat
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,5- %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	ohne Rinde
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

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	1526 kJ / 365 kcal
Fett	30,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	6,6 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22,8 g
Salz	2,114 g



Euroblock Gouda jung, 15kg

Gouda



Artikelnummer 677840	GTIN-Stück  8 714565 000178	GTIN-Verpackung	eco-ID 231796	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Vitamine & Mineralien

Vitamin A	332 µg
Thiamin B1	0,01 mg
Riboflavin B2	0,29 mg
Niacin B3	0,10 mg
Vitamin B6	0,04 mg
Vitamin D	0,2 µg
Vitamin E	0,9 mg
Calcium	815 mg
Eisen	0,2 mg
Kalium	100 mg
Kupfer	0,03 mg
Magnesium	33 mg
Phosphor	523 mg
Zink	3,5 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild-aromatisch
Geruch	mild-aromatisch
Konsistenz	Schnittfähig