



Bastiaansen Gourmet, 4kg

Gourmet



Artikelnummer 150085	GTIN-Stück  8 714565 002806	GTIN-Verpackung	eco-ID 231797	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Durch Zugabe spezieller Milchsäurekulturen entsteht ein feines Aroma, das sich während der viermonatigen Reifezeit voll entwickelt. Zum Genuss für jeden Tag oder für die anspruchsvolle Käseplatte.

Besonderheiten

sehr aromatisch

Kurzbeschreibung

gereift aber mild mit leichter Süße

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5 - 8 °C lagern





Bastiaansen Gourmet, 4kg

Gourmet



Artikelnummer 150085	GTIN-Stück  8 714565 002806	GTIN-Verpackung	eco-ID 231797	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Gourmet, 4kg

Gourmet



Artikelnummer 150085	GTIN-Stück  8 714565 002806	GTIN-Verpackung	eco-ID 231797	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 45 % ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 4 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,0- %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 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	1605 kJ / 383 kcal
Fett	29,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	6,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,07 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27,4 g
Salz	1,831 g



Bastiaansen Gourmet, 4kg

Gourmet



Artikelnummer 150085	GTIN-Stück  8 714565 002806	GTIN-Verpackung	eco-ID 231797	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Vitamine & Mineralien

Vitamin A	185 µg
Thiamin B1	0,03 mg
Riboflavin B2	0,22 mg
Niacin B3	0,10 mg
Vitamin B6	0,05 mg
Vitamin D	0,8 µg
Vitamin E	1 mg
Calcium	830 mg
Eisen	0,40 mg
Kalium	90 mg
Kupfer	0,03 mg
Magnesium	22 mg
Phosphor	530 mg
Zink	4,60 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	sehr aromatisch
Geruch	sehr aromatisch
Konsistenz	Schnittfest