



# Bastiaansen Gold (uralt), 4kg

*ganz alter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 150060	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 000147	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231802	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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

Sein volles kräftiges Aroma und seine edle Süße sowie sein leicht kristalliner Charakter lassen beim Käsekenner keine Wünsche offen. Auch hervorragend geeignet für die anspruchsvolle warme Küche.

## Besonderheiten

kräftig, sehr würzig

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei ca. 8 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

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





# Bastiaansen Gold (uralt), 4kg

*ganz alter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 150060	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 000147	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231802	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Bastiaansen Gold (uralt), 4kg

*ganz alter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 150060	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 000147	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231802	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 18 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	3-5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	18 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 Hartkäse
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1974 kJ / 472 kcal
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	29,2 g
Salz	1,536 g



# Bastiaansen Gold (uralt), 4kg

*ganz alter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 150060	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 000147	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231802	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Vitamine & Mineralien

Vitamin A	96 µg
Thiamin B1	0,04 mg
Riboflavin B2	0,29 mg
Niacin B3	0,10 mg
Vitamin B6	0,06 mg
Vitamin D	0,7 µg
Vitamin E	0,9 mg
Calcium	752 mg
Eisen	0,30 mg
Kalium	60 mg
Kupfer	0,08 mg
Magnesium	32 mg
Phosphor	565 mg
Zink	4 mg

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	kräftig-würzig
Geruch	kräftig-würzig
Konsistenz	Schnittfähig