



# Bastiaansen Mai-Gouda, 12kg

Mai-Gouda



|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>150106 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 714565 001786 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>231174 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## 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

KUHMITLICH\* 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

aus der ersten Weidemilch

## 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.





# Bastiaansen Mai-Gouda, 12kg

Mai-Gouda



|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>150106 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 714565 001786 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>231174 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Bastiaansen Mai-Gouda, 12kg

Mai-Gouda



|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>150106 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 714565 001786 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>231174 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Warengruppenspezifische Angaben

|  |  |
|--|--|
| <b>Rechtlicher Status</b>              | Lebensmittel                                     |
| <b>Region</b>                          | Niederlande                                      |
| <b>Saisonartikel</b>                   | Maigouda   |
| <b>Saison</b>                          | aus der Milch nach dem ersten Weidegang der Kühe |
| <b>Milchart</b>                        | Kuh  |
| <b>Süßung</b>                          | nicht gesüßt                                     |
| <b>Rohmilch</b>                        | nein   |
| <b>Wärmebehandlung</b>                 | pasteurisiert                                    |
| <b>Wärmebehandlung Käse</b>            | pasteurisiert                                    |
| <b>Wärmebehandlung Endprodukt Käse</b> | nein   |
| <b>Homogenisiert</b>                   | nein   |
| <b>Käsegruppe</b>                      | Schnittkäse                                      |
| <b>Fett i. Tr. mindestens</b>          | mindestens 50 %<br>ja                            |
| <b>Produzent</b>                       | Bio Kaas B.V.                                    |
| <b>Fettgehaltsstufe</b>                | Rahmstufe  |
| <b>Art der Reifung</b>                 | rindengereift                                    |
| <b>Reifezeit Text</b>                  | ca 1 Monat                                       |
| <b>Labart</b>                          | mikrobielles Lab                                 |
| <b>Salz</b>                            | 2,5- %   |
| <b>Salzart</b>                         | Siedesalz  |
| <b>Rinde verzehrbar</b>                | nein   |
| <b>Rinde</b>                           | Coating  |
| <b>Käseform</b>                        | Ganzer Laib                                      |
| <b>Reifezeit Einheit</b>               | 4 Woche(n)                                       |

**Grund für Version** ..... Sonstige: neue Artikelnummer. neues Gewicht

## Qualität

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| <b>Bio-Erzeugnis</b>             | ja                          |
| <b>Staatliche Siegel</b>         | Bio-Siegel, EU Bio-Logo     |
| <b>Länderzusatz des EU-Logos</b> | Holländische Landwirtschaft |
| <b>Öko-Kontrollstelle</b>        | NL-BIO-01                   |

## Gesetzliche Angaben

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



# Bastiaansen Mai-Gouda, 12kg

Mai-Gouda



|                                |   |                        |                         |   |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|
| <b>Artikelnummer</b><br>150106 | <b>GTIN-Stück</b><br><br>8 714565 001786 | <b>GTIN-Verpackung</b> | <b>eco-ID</b><br>231174 |  |
|--------------------------------|---|------------------------|-------------------------|---|

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

|  |                    |
|--|--------------------|
| Energie kJ / kcal                      | 1605 kJ / 383 kcal |
| Fett                                   | 32,5 g             |
| davon gesättigte Fettsäuren            | 21,9 g             |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren  | 7,1 g              |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 1,2 g              |
| Kohlenhydrate                          | 0 g                |
| davon Zucker                           | 0 g                |
| Eiweiß                                 | 23,7 g             |
| Salz                                   | 1,249 g            |

## 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          | 4,00 mg |

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Verpackungsart      | Laib       |
| Verpackungsmaterial | unverpackt |

## Preise und Konditionen

|       |      |
|-------|------|
| Pfand | nein |
|-------|------|

## Sensorik, Beschaffenheit

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Geschmack  | mild-aromatisch |
| Geruch     | mild-aromatisch |
| Konsistenz | Schnittfähig    |