



Bastiaansen Mai-Gouda, 12kg

Mai-Gouda



Artikelnummer 150106	GTIN-Stück  8 714565 001786	GTIN-Verpackung	eco-ID 231174	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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

Ökologische 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





Bastiaansen Mai-Gouda, 12kg

Mai-Gouda



Artikelnummer 150106	GTIN-Stück  8 714565 001786	GTIN-Verpackung	eco-ID 231174	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 Mai-Gouda, 12kg

Mai-Gouda



Artikelnummer 150106	GTIN-Stück  8 714565 001786	GTIN-Verpackung	eco-ID 231174	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

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

Grund für Version Sonstige: neue Artikelnummer. neues Gewicht

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

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



Bastiaansen Mai-Gouda, 12kg

Mai-Gouda



Artikelnummer 150106	GTIN-Stück  8 714565 001786	GTIN-Verpackung	eco-ID 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)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild-aromatisch
Geruch	mild-aromatisch
Konsistenz	Schnittfähig