



# Bastiaansen Mai-Gouda, 4kg

Mai-Gouda



<b>Artikelnummer</b> 150015	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 000284	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231177	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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

## 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.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose





# Bastiaansen Mai-Gouda, 4kg

Mai-Gouda



<b>Artikelnummer</b> 150015	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 000284	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231177	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Bastiaansen Mai-Gouda, 4kg

Mai-Gouda



<b>Artikelnummer</b> 150015	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 000284	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231177	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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 % 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: Artikelnummer geändert

## 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, 4kg

Mai-Gouda



<b>Artikelnummer</b> 150015	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 000284	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 231177	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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