



Gourmet Superieur, ca. 5 kg-Laib
vakuumiert, 2/2 im Karton, 5kg

Gourmet Superieur



Artikelnummer 5078388	GTIN-Stück 8 711842 265237	GTIN-Verpackung 8 711842 265220	eco-ID 248274	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

EKO, 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.

Besonderheiten

kräftig aromatisch

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, Kuhmilchprotein

Spuren möglich: Laktose





Gourmet Superieur, ca. 5 kg-Laib
vakuumiert, 2/2 im Karton, 5kg

Gourmet Superieur



Artikelnummer 5078388	GTIN-Stück  8 711842 265237	GTIN-Verpackung  8 711842 265220	eco-ID 248274	
---------------------------------	---	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Gourmet Superieur, ca. 5 kg-Laib
 vakuumiert, 2/2 im Karton, 5kg

Gourmet Superieur



Artikelnummer 5078388	GTIN-Stück 8 711842 265237	GTIN-Verpackung 8 711842 265220	eco-ID 248274	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

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 45 % ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 10 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	1/2 Laib
Reifezeit Einheit	10 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	EKO

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	1831 kJ / 405 kcal
Fett	34,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	21,0 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,80 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	33,5 g
Salz	2,069 g



Gourmet Superieur, ca. 5 kg-Laib
vakuumiert, 2/2 im Karton, 5kg

Gourmet Superieur



Artikelnummer 5078388	GTIN-Stück 8 711842 265237	GTIN-Verpackung 8 711842 265220	eco-ID 248274	
---------------------------------	--	---	-------------------------	--

Vitamine & Mineralien

Vitamin A	310 µg
Thiamin B1	0,03 mg
Riboflavin B2	0,23 mg
Niacin B3	0,10 mg
Vitamin B6	0,05 mg
Vitamin C	1 mg
Vitamin D	0,8 µg
Vitamin E	1 mg
Calcium	980 mg
Eisen	0,40 mg
Kalium	100 mg
Kupfer	0,04 mg
Magnesium	44 mg
Phosphor	630 mg
Zink	4,60 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	kräftig-aromatisch
Geruch	kräftig-aromatisch
Konsistenz	Fest, kristallin