



Bastiaansen Schwarzer Knoblauch, 4kg

Schwarzer Knoblauch Käse



Artikelnummer 150305	GTIN-Stück 8 711842 270781	GTIN-Verpackung 8 711842 270811	eco-ID 253582	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

EKO, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL



Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

pasteurisierte KUHMITLICH*, Salz, 1,2% , schwarzer Knoblauch*, 0,9 % Knoblauch*, Milchsäurebakterien, Labaustauschstoff für Vegetarier geeignet.
Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Durch etwa dreiwöchiges Karamellisieren wird aus weißem Knoblauch schwarzer Knoblauch mit subtilen Noten an Tamarin, Balsamico und Rosinen. Neben seinem süßeren Knoblauchgeschmack unterscheidet er sich auch durch seine ausgefallene Optik

Besonderheiten

süßerer Knoblauchgeschmack

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 Schwarzer Knoblauch, 4kg

Schwarzer Knoblauch Käse



Artikelnummer 150305	GTIN-Stück  8 711842 270781	GTIN-Verpackung  8 711842 270811	eco-ID 253582	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Schwarzer Knoblauch, 4kg

Schwarzer Knoblauch Käse



Artikelnummer 150305	GTIN-Stück 8 711842 270781	GTIN-Verpackung 8 711842 270811	eco-ID 253582	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 1,5 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	6 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU 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 Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1602 kJ / 387 kcal
Fett	33,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,8 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	0 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	21,9 g
Salz	2 g



Bastiaansen Schwarzer Knoblauch, 4kg

Schwarzer Knoblauch Käse



Artikelnummer 150305	GTIN-Stück 8 711842 270781	GTIN-Verpackung 8 711842 270811	eco-ID 253582	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib
 Verpackungsmaterial unverpackt

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack aromatisch
 Geruch aromatisch
 Konsistenz cremig aber schnittfähig