

Bio Käse Jung "De Jonker", 12kg

"De Jonker" Bio 12KG



Artikelnummer 212000	GTIN-Stück  8 718347 485535	GTIN-Verpackung	eco-ID 259771	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Heerlijkheid Mariënwaerd

**Qualität**

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

KUHMLICH*, Salz, MB Lab, Säurewecker

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

aus kontrolliert ökologischer ErzeugungDiese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Unsere 200 Kühe grasen mehr als 6 Monate jährlich auf ungespritzten, kräuterreichen Weiden. Auf unser Landgut machen benutzen wir die Milch der Molkerei für unseren Biologischen Käse. Ein junger, cremiger Käse von 4-6 Wochen alt.

Kurzbeschreibung

Unsere 200 Kühe grasen mehr als 6 Monate jährlich auf ungespritzten, kräuterreichen Weiden. Auf unser Landgut machen benutzen wir die Milch der Molkerei für unseren Biologischen Käse. Ein junger, cremiger Käse von 4-6 Wochen alt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käse ist für den allgemeinen Verbraucher bestimmt und kann von allen Altersgruppen gegessen werden. Lagern Sie den Käse nach dem Schneiden vorzugsweise im Kühlschrank. Das Produkt kann sofort konsumiert werden.



Bio Käse Jung "De Jonker", 12kg

"De Jonker" Bio 12KG

Artikelnummer 212000	GTIN-Stück  8 718347 485535	GTIN-Verpackung	eco-ID 259771	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 7 °C lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Hafer, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Walnuss, Laktose, Karotte, Pfeffer

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 212000	GTIN-Stück  8 718347 485535	GTIN-Verpackung	eco-ID 259771	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	54 %
Produzent	Mariënwaerd
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)
Grund für Version	Füllgewicht

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Gouda kaas jong
Inverkehrbringer	Heerlijkheid Mariënwaerd, 't Klooster 5, NL-4153 RR Beesd

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1700 kJ / 410 kcal
Fett	33,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,1 g
Kohlenhydrate	2,5 g
davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	23,7 g
Salz	2,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Bio Käse Jung "De Jonker", 12kg

"De Jonker" Bio 12KG

Artikelnummer 212000	GTIN-Stück  8 718347 485535	GTIN-Verpackung	eco-ID 259771	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... voll, cremig und weich
Geruch..... cremig
Konsistenz..... homogene Struktur