



# Bastiaansen Demeterkäse alt, 4kg

Demeter Gouda alt



<b>Artikelnummer</b> 150725	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 005500	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 259347	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Bastiaansen Bio



## Qualität

demeter, EKO, 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

Demeter KUHMITCH\*\* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Milchsäurebakterien als Starterkultur, Mikrobielles (vegetarisches) Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\*\*aus biodynamischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Dieser typische Schnittkäse, hergestellt aus hochwertiger Demeter-Milch, mit dem kräftigen, rustikalen Geschmack und schmeckt der ganzen Familie. Passt köstlich zu frischen Brot und Bier.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 5 - 10 °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, Milcheiweiß

**Ausschluss garantiert:** Laktose





# Bastiaansen Demeterkäse alt, 4kg

*Demeter Gouda alt*



<b>Artikelnummer</b> 150725	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 005500	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 259347	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Bastiaansen Demeterkäse alt, 4kg

Demeter Gouda alt



<b>Artikelnummer</b> 150725	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 005500	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 259347	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca. 10 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	10 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	demeter, 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	1749 kJ / 422 kcal
Fett	35,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25,4 g
Salz	1,99 g



# Bastiaansen Demeterkäse alt, 4kg

Demeter Gouda alt



<b>Artikelnummer</b> 150725	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 005500	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 259347	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Laib  
 Verpackungsmaterial ..... unverpackt

## Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ..... kräftig-würzig  
 Geruch ..... kräftig-würzig  
 Konsistenz ..... Schnittfähig