

Bio Käse Möhre, 4,5kg

Möhre Käse 4,5 KG

**Artikelnummer**

156226

GTIN-Stück

28002239

GTIN-Verpackung

8 7 11842 3174 17

eco-ID

268508



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, MÖHRENKONZENTRAT*

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.

Der Käse hat eine orange Farbe von der Möhre.

Kurzbeschreibung

Ein habegereifter Käse mit einen etwas Süßen Geschmack von der Möhre

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 Möhre, 4,5kg

Möhre Käse 4,5 KG



Artikelnummer

156226

GTIN-Stück

28002239

GTIN-Verpackung



eco-ID

268508



Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 3-7 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß, Karotte, Umbelliferae**Spuren möglich:** Schalenfrüchte, Walnuss, Laktose, Dill, Kerbel, Pfeffer**nicht enthalten:** sonstiges glutenhaltiges Getreide

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

alkoholfrei ✓

glutenfrei ✓

Bio Käse Möhre, 4,5kg

Möhre Käse 4,5 KG



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
156226	28002239	 8 711842 3174 17	268508	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	54 %
Produzent	Heerlijkheid Mariënwaerd
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mindestens 4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)

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	käse
Inverkehrbringer	Heerlijkheid Mariënwaerd, 't Klooster 5, NL-4153 RR Beesd

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1727 kJ / 417 kcal
Fett	34,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,8 g
Kohlenhydrate	3,2 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	24 g
Salz	2,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Laib

Bio Käse Möhre, 4,5kg

Möhre Käse 4,5 KG



Artikelnummer 156226	GTIN-Stück 28002239	GTIN-Verpackung  8 7 11842 3174 17	eco-ID 268508	
--------------------------------	-------------------------------	--	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... cremiger, leicht süßlicher Geschmack
Geruch..... leicht süß
Konsistenz..... homogene Struktur