

# Bio Käse mittelalt "Mooi Gelegen", 12kg

"Mooi Gelegen" Bio 12KG



<b>Artikelnummer</b> 212020	<b>GTIN-Stück</b>  8 718347 485542	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 268510	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## 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

KUHMILCH\*, Salz, MB Lab, Säurewecker

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Diese 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 würziger Gouda Käse, der mindestens 20 Wochen lang gereift ist.

## 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 würziger Gouda Käse, der mindestens 20 Wochen lang gereift ist.

## 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 mittelalt "Mooi Gelegen", 12kg

*"Mooi Gelegen" Bio 12KG*

<b>Artikelnummer</b> 212020	<b>GTIN-Stück</b>  8 718347 485542	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 268510	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

**Lager- und Aufbewahrungshinweis**

Gekühlt bei 7 °C lagern

**Allergiehinweise****enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß**Spuren möglich:** Schalenfrüchte, Walnuss, Laktose, Dill, Karotte, Kerbel, Pfeffer**Weitere Eigenschaften**

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓

## Bio Käse mittelalt "Mooi Gelegen", 12kg

*"Mooi Gelegen" Bio 12KG*

<b>Artikelnummer</b> 212020	<b>GTIN-Stück</b>  8 718347 485542	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 268510	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

**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	20 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	20 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	Gouda käse mittelalt
Inverkehrbringer	Heerlijkheid Mariënwaerd, 't Klooster 5, NL-4153 RR Beesd

**Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g**

Energie kJ / kcal	1774 kJ / 428 kcal
Fett	35,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,1 g
Kohlenhydrate	2,7 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	24,7 g
Salz	2,5 g

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

**Preise und Konditionen**

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

## Bio Käse mittelalt "Mooi Gelegen", 12kg

*"Mooi Gelegen" Bio 12KG*

<b>Artikelnummer</b> 212020	<b>GTIN-Stück</b>  8 718347 485542	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 268510	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

**Sensorik, Beschaffenheit**

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