



Bastiaansen Charmeux Bockshornklee nwx, 3,5kg

Charmeux Bockshornklee



Artikelnummer

150212

GTIN-Stück



8 711842 242474

GTIN-Verpackung



8 711842 242115

eco-ID

272749



Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



Allgemeines

Die Zugabe von Bockshornklee verleihen diesem halbfesten Schnittkäse sein typisches, feines Aroma. Eine Käsespezialität für Feinschmecker.

Besonderheiten

aromatisch, walnussartig

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.

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KUHMILCH* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Bockshornklee* (1,0%), Milchsäurebakterien als Starterkultur, Koriander, Rotkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





Bastiaansen Charmeux Bockshornklee

nwx, 3,5kg

Charmeux Bockshornklee



| | | | | |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| Artikelnummer 150212 | GTIN-Stück 8 711842 242474 | GTIN-Verpackung 8 711842 242115 | eco-ID 272749 | |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß, Koriander, Umbelliferae

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

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 | Halbfester Schnittkäse |
| Käsegruppe AT | Halbweicher Schnittkäse |
| 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 / Nicht EU Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | NL-BIO-01 |

Gesetzliche Angaben

| | |
|-------------------------------------|---|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Biologischer halbfester Schnittkäse |
| Inverkehrbringer | Vandersterre Holland B.V., Duitslandweg 9-11, NL-2411 NT Bodegraven; verkoop.int@vandersterre.nl |
| E-Mail Inverkehrbringer | verkoop.int@vandersterre.nl |



Bastiaansen Charmeux Bockshornklee nwx, 3,5kg

Charmeux Bockshornklee



| | | | | |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| Artikelnummer 150212 | GTIN-Stück 8 711842 242474 | GTIN-Verpackung 8 711842 242115 | eco-ID 272749 | |
|--------------------------------|--|---|-------------------------|--|

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|--|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1680 kJ / 389 kcal |
| Fett | 33,6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 24 g |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren | 8,7 g |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 1,0 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 21,5 g |
| Salz | 1,66 g |

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

| | |
|-------------|--------|
| Füllgewicht | 3,5 kg |
|-------------|--------|

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|---------------------|------------|
| Verpackungsart | Laib |
| Verpackungsmaterial | unverpackt |

Preise und Konditionen

| | |
|-------|------|
| Pfand | nein |
|-------|------|

Sensorik, Beschaffenheit

| | |
|------------|-------------------------|
| Geschmack | aromatisch-walnussartig |
| Geruch | aromatisch-walnussartig |
| Konsistenz | Schnittfest |