



# Bastiaansen Charmeux Schwarzkümmel nwx, 3,5kg

Schwarzkümmelkäse



## Artikelnummer

150217

## GTIN-Stück



8 711842 242481

## GTIN-Verpackung



8 711842 242122

## eco-ID

272750



## Marke

Bastiaansen Bio



## Qualität

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



## Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

## Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

## Verarbeitungsland

Niederlande

## Verpackungsland

Niederlande

## Zutaten

KUHMITCH\* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Schwarzkümmel\* (1,0%), Rotkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

## Allgemeines

Die Zugabe von Schwarzkümmel sorgt für die milde Schärfe. Für alle, die es gerne etwas herzhafter mögen.

## Besonderheiten

aromatisch, kräftig

## 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.





# Bastiaansen Charmeux Schwarzkümmel nwX, 3,5kg

Schwarzkümmelkäse



<b>Artikelnummer</b> 150217	<b>GTIN-Stück</b>  8 711842 242481	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 711842 242122	<b>eco-ID</b> 272750	
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Umbelliferae

**Ausschluss garantiert:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Bastiaansen Charmeux Schwarzkümmel nwx, 3,5kg

Schwarzkümmelkäse



<b>Artikelnummer</b> 150217	<b>GTIN-Stück</b>  8 711842 242481	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 711842 242122	<b>eco-ID</b> 272750	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

## 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	mindestens 50 % 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

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1710 kJ / 409 kcal
Fett	35,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,3 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,04 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,9 g
Salz	1,908 g



**Bastiaansen Charmeux Schwarzkümmel  
nwx, 3,5kg**  
*Schwarzkümmelkäse*



<b>Artikelnummer</b> 150217	<b>GTIN-Stück</b>  8 711842 242481	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 711842 242122	<b>eco-ID</b> 272750	
--------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

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

**Preise und Konditionen**

Pfand ..... nein

**Sensorik, Beschaffenheit**

Geschmack ..... würzig mit leichter Schärfe  
Geruch ..... würzig mit leichter Schärfe  
Konsistenz ..... Schnittfest