



Gouda Chimichurri BASTIAANSEN, 4kg



Artikelnummer 100681	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 300640	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Würth Biokäse & Feinkost GmbH



Qualität

EU Bio-Logo

Allgemeines

Angelehnt an die argentinische, pikant-würzige Sauce mit vielen grünen Kräutern und leichter Schärfe. Eine schöne Neuheit aus dem Hause Bastiaansen mit 6 Wochen Reifezeit



Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Zutaten

MILCH*, Oregano*, Petersilie*, Knoblauch*, Chili*, Schnittlauch*, Zwiebel*, Thymian*, schwarzer Pfeffer*, Salz, Milchsäurebakterien

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Milcheiweiß

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,03 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Reifezeit Zahl	6 Woche(n)



Gouda Chimichurri BASTIAANSEN, 4kg



Artikelnummer 100681	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 300640	
--------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Qualität

Bio-Erzeugnis ja
 Staatliche Siegel EU Bio-Logo
 Öko-Kontrollstelle NL-BIO-01

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts Gouda Chimichurri BASTIAANSEN
 Inverkehrbringer Würth Biokäse & Feinkost GmbH, Am Lindlein 16, 91126 Schwabach, Deutschland; info@wuerth-biokaese.de
 E-Mail Inverkehrbringer info@wuerth-biokaese.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1617 kJ / 390 kcal
 Fett 33,6 g
 davon gesättigte Fettsäuren 24,2 g
 Kohlenhydrate 0,3 g
 davon Zucker 0 g
 Eiweiß 21,7 g
 Salz 2,03 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht 4,000 kg

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack pikant, leicht scharf
 Konsistenz cremig, schnittfest