

Blaue Grube Schwarz 60% Bio, 1,2kg

Blaue Grube Schwarz Bio



Artikelnummer 15117	GTIN-Stück 95701975802467	GTIN-Verpackung	eco-ID 307950	
-------------------------------	-------------------------------------	------------------------	-------------------------	---

Marke

Thise Mejeri



Qualität

EU Bio-Logo, Dänische Landwirtschaft

Allgemeines

Ein cremiger und streichfähiger Blauschimmelkäse mit intensivem und leicht scharfem Geschmack, der jedoch von einem süßlichen Nachgeschmack abgelöst wird, der das Erlebnis abrundet. Ein Käse mit einer Mission, aus der Grube zu kommen, um für freudige Stunden am Esstisch zu sorgen. Wird ca. 8 Wochen gereift.

Gewinner des Gourmetpreises auf dem International Food Contest 2018



Besonderheiten

Blaue Grube. Höhlengereifter Blauschimmel Weichkäse mindestens 60% Fett in Trockenmasse

Kurzbeschreibung

Blaue Grube. Höhlengereifter Blauschimmel Weichkäse mindestens 60% Fett in Trockenmasse

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max 8 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

max 8°C

Zollrechtliche Herkunft

Dänemark (DK)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Dänemark

Verarbeitungsland

Dänemark

Verpackungsland

Dänemark

Blaue Grube Schwarz 60% Bio, 1,2kg

Blaue Grube Schwarz Bio



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
15117	95701975802467		307950	

Zutaten

Pasteurisierte bio KUHMITLCH*, Salz, Milchsäurekulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Blauschimmelkulturen.

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.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Nordwestjütland
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 60 % ja
Produzent	Thise Mejeri
Fettgehaltsstufe	Doppelrahmstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit Text	Ca. 8 Wochen gereift
Labart	mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Paraffin-Überzug
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	8 Woche(n)
Grund für Version	Sonstige: produktname

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Dänische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DK-ØKO-100

Blaue Grube Schwarz 60% Bio, 1,2kg

Blaue Grube Schwarz Bio



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
15117	95701975802467		307950	

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Dänischer Weichkäse mindestens 60% Fett in Trockenmasse
Inverkehrbringer..... Thise Mejeri, Sundsørevej 62, Thise, DK-7870 Roslev

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1623 kJ / 392 kcal
Fett..... 36 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 23 g
Kohlenhydrate..... 0,1 g
davon Zucker..... 0,1 g
Eiweiß..... 17 g
Ermittlung der Nährwerte durch..... Berechnung
Salz..... 2,3 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht..... 1,2 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Karton
Verpackungsmaterial..... Kunststoff
Stücke in Packung..... 1
Einheit der Einzelstücke..... Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke..... Packung

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... Blaue Grube hat einen intensiven und leicht würzigen Geschmack, der jedoch durch einen süßen Nachgeschmack ersetzt wird und das Geschmackserlebnis abrundet
Geruch..... Typisch milder Blauschimmelgeruch
Konsistenz..... Cremig, streich- und schneidbar