



# Bastiaansen Gouda pikant (mittelalt), 150g

*mittelalter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 65661388	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 779227	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 714565 789226	<b>eco-ID</b> 317608	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Marke

Bastiaansen Bio



## Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft



## Allgemeines

Der Klassiker. Er entwickelt sein Aroma während seiner viermonatigen Reifung. Ein Käse für den anspruchsvollen Käsekenner.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Die geöffnete Packung bitte stets gut verschließen, Gekühlt bei 5-7 °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), Milchsäurebakterien als Starterkultur, Mikrobielles (vegetarisches) Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Laktose





# Bastiaansen Gouda pikant (mittelalt ), 150g *mittelalter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 65661388	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 779227	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 714565 789226	<b>eco-ID</b> 317608	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 48 %
mindestens	ja
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Fettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Labart	mikrobielles Lab
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	ohne Rinde
Käseform	in Scheiben
Packungsart	Großpackung
Reifezeit Einheit	4 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-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	Biologischer 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 Gouda pikant (mittelalt ), 150g

*mittelalter Gouda*



<b>Artikelnummer</b> 65661388	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 779227	<b>GTIN-Verpackung</b>  8 714565 789226	<b>eco-ID</b> 317608	
----------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1649 kJ / 398 kcal
Fett	32,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	22,3 g
Kohlenhydrate	0,0 g
davon Zucker	0,0 g
davon Lactose	<0,1 g
Eiweiß	25,4 g
Salz	1,56 g

## Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,15 kg
-------------	---------

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Packung
Verpackungsmaterial	Kunststoff

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch
Geruch	aromatisch
Konsistenz	schnittfähig