



Bastiaansen Charmeux Schwarzkümmel , 3,5kg

Schwarzkümmelkäse



Artikelnummer 223340	GTIN-Stück  8 714565 003247	GTIN-Verpackung	eco-ID 64039	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke Bastiaansen Bio



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, 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

Zutaten

Ökologische KUHMITLICH* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Ökologische Schwarzkümmel* (1,0%)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau, halbfester Schnittkäse, Schwarzkümmel
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

Im Kühlschrank bei ca. 5 ° C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Umbelliferae

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Bastiaansen Charmeux Schwarzkümmel , 3,5kg

Schwarzkümmelkäse



Artikelnummer 223340	GTIN-Stück  8 714565 003247	GTIN-Verpackung	eco-ID 64039	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Käsezubereitung aus Kuhmilch mit Rotkulturen und Schwarzkümmel
Käsegruppe AT.....	Halbweicher Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	ca 1,5 Monate
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,9 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Niederlande
Produzent.....	Bio Kaas BV.
Reifezeit Einheit.....	6 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Biologischer halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Bastiaansen Bio-Kaas BV, Aardstraat 31, NL-5124 RW Molenschot



Bastiaansen Charmeux Schwarzkümmel , 3,5kg

Schwarzkümmelkäse



Artikelnummer 223340	GTIN-Stück  8 714565 003247	GTIN-Verpackung	eco-ID 64039	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

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