

Artikelnummer 11465	GTIN-Stück  8 712423 019652	GTIN-Verpackung	eco-ID 78982	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Marke Fryslander



Qualität

95% bio, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel,
Holländische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Niederlande

Zutaten

Biologische Kuhmilch, microbielles Lab, Salz, 50%, Saurewecker, Rotkultur

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

Roter Frieslander wird in einem feuchtem Raum gelagert. Täglich wird der Käse mit Weiswein und einer Roten Bakterienkultur behandelt. Nach einigen Wochen entwickelt er einen leckeren Geschmack und Geruch.

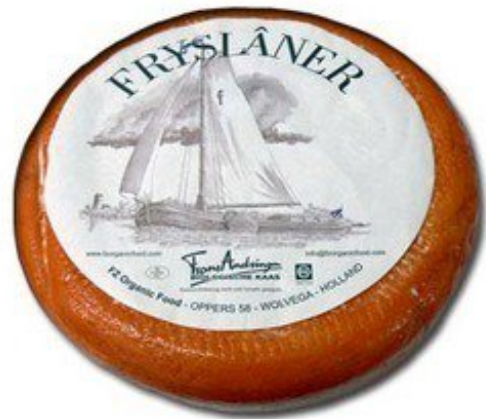
Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Fruktose, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Koriander, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Pfeffer, Rind, Roggen, Schwein, Umbelliferae, Vanillin, Weizen, Zimt

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



Artikelnummer 11465	GTIN-Stück  8 712423 019652	GTIN-Verpackung	eco-ID 78982	
-------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Rohmilch.....	nein
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit Text.....	5 wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salzart.....	Meersalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Käseform.....	Ganzer Laib
Haltbarmachung.....	Schutzatmosphäre
Region.....	friesland

Qualität

Anteil an Bio-Zutaten.....	95% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos.....	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	unter Schutzatmosphäre verpackt
Inverkehrbringer.....	FZ Organic Food BV, Oppers 58, NL-8471 ZM Wolvega

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal.....	1819 kJ / 434 kcal
Fett.....	50,0 g
Kohlenhydrate.....	0,0 g
Eiweiß.....	29,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Laib
---------------------	------