



Bastiaansen Gouda Gold (uralt), 10kg

ganz alter Gouda



Artikelnummer 156200	GTIN-Stück  8 714565 000130	GTIN-Verpackung	eco-ID 95973	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke

Bastiaansen Bio



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft



Allgemeines

Sein volles kräftiges Aroma und seine edle Süße sowie sein leicht kristalliner Charakter lassen beim Käsekenner keine Wünsche offen. Auch hervorragend geeignet für die anspruchsvolle warme Küche.



Besonderheiten

kräftig, sehr würzig

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei ca. 8 °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

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, Kuhmilchweiß, Milcheiweiß

Ausschluss garantiert: Laktose



Bastiaansen Gouda Gold (uralt), 10kg

ganz alter Gouda



Artikelnummer 156200	GTIN-Stück  8 714565 000130	GTIN-Verpackung	eco-ID 95973	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Bio Kaas B.V.
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 18 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	3-5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	18 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 Hartkäse
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 Gold (uralt), 10kg

ganz alter Gouda



Artikelnummer 156200	GTIN-Stück  8 714565 000130	GTIN-Verpackung	eco-ID 95973	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1974 kJ / 472 kcal
Fett	39,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	26,9 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	29,2 g
Salz	1,536 g

Vitamine & Mineralien

Vitamin A	96 µg
Thiamin B1	0,04 mg
Riboflavin B2	0,29 mg
Niacin B3	0,10 mg
Vitamin B6	0,06 mg
Vitamin D	0,7 µg
Vitamin E	0,9 mg
Calcium	752 mg
Eisen	0,30 mg
Kalium	60 mg
Kupfer	0,08 mg
Magnesium	32,0 mg
Phosphor	565 mg
Zink	4 mg

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	10 kg
-------------	-------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	kräftig-würzig
Geruch	kräftig-würzig
Konsistenz	Fest