

WATERLOO BIO, 1St

Halbfester Schnittkäse hergestellt aus Biomilch mit Naturrinde



Artikelnummer B303G	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 123875	
-------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	--

Marke

Fromagerie Biologique de Vielsalm



Qualität

Biogarantie, EU Bio-Logo

Öko-Kontrollstelle

BE-BIO-02 | BLIK

Zollrechtliche Herkunft

Belgien (BE)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Belgien

Zutaten

Pasteurisierte BIO-VOLLMILCH (98%)
Kochsalz (1,5%)
Milchsäurebakterien
Mikrobielles Lab
Reife-Bakterien

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

Allgemeines

Biologische Käse

Lager- und Aufbewahrungshinweis

max. 7°C

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilchweiß, Laktose, Milchweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Spuren möglich: Hefe

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



WATERLOO BIO, 1St

Halbfester Schnittkäse hergestellt aus Biomilch mit Naturrinde



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
B303G			123875	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Belgien - Ardennen
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	15 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	45 %
Produzent	Fromagerie biologique de Vielsalm
Lactosegehalt	<1 %
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	3 - 5 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	1,3 %
Salzart	Steinsalz
Farbstoff bei Käse	nein
Rinde verzehrbar	ja
Käseform	Ganzer Laib

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Öko-Kontrollstelle	BE-BIO-02
Welcher Standard wird erfüllt	Biogarantie

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Allergiker gegen MILCHPROTEINE und LAKTOSE
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Käse - Typ Gouda
Inverkehrbringer	SCRL Fromagerie Biologique de Vielsalm, Rue du Vivier 63, B-6690 Vielsalm

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1348,5 kJ / 324,5 kcal
Fett	24,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,5 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	<1 g
Eiweiß	25 g
Salz	1,3 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Wachspapier

WATERLOO BIO, 1St

Halbfester Schnittkäse hergestellt aus Biomilch mit Naturrinde



Artikelnummer B303G	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID 123875	
-------------------------------	-------------------	------------------------	-------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... mild und fruchtig
Geruch..... mild
Konsistenz..... geschmeidig.