

<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
74014			132565	

## Marke

Zuiver Zuivel



## Qualität

demeter, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

## Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

## Ursprungsland/ -region

Niederlande

## Hauptzutaten

Niederlande

## Zutaten

Demeter KUHMITTEL, Kochsalz, Milchsäurebakterien als Starterkultur, vegetarisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Laktose

**enthalten:** Milch, Kuhmilchprotein, Milcheiweiß

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



<b>Artikelnummer</b>	<b>GTIN-Stück</b>	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b>	
74014			132565	

**Warengruppenspezifische Angaben**

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Niederlande
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Ecomel
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	ca 10-12 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,5 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib

**Qualität**

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

**Gesetzliche Angaben**

Inverkehrbringer	Ecomel, Dusseldorperweg 36, 1906 AK, Limmen
------------------	---

**Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g**

Energie kJ / kcal	1684 kJ / 406 kcal
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,8 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,9 g

**Vitamine & Mineralien**

Calcium	710 mg
---------	--------

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Pappe