

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
156221	28002338	 8 711842 317400	171523	

Marke

Heerlijkheid Mariënwaerd



Qualität

EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft

Allgemeines

Unsere 200 Kühe grasen mehr als 6 Monate jährlich auf ungespritzten, kräuterreichen Weiden. Auf unser Landgut machen benutzen wir die Milch der Molkerei für unseren Biologischen Käse. Der Käse hat eine orange Farbe von der Möhre. Diese kombiniert sehr gut mit den Kürbiskernen. Im Herbst ist dieser Käse ein absoluter Hit!



Kurzbeschreibung

Ein habegereifter Käse mit einen etwas Süßen Geschmack von der Möhre, mit einen Bite von den Kürbiskerne.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Käse ist für den allgemeinen Verbraucher bestimmt und kann von allen Altersgruppen gegessen werden. Lagern Sie den Käse nach dem Schneiden vorzugsweise im Kühlschrank. Das Produkt kann sofort konsumiert werden.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 3-7 °C lagern

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
156221	28002338	 8 711842 317400	171523	

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, MB Lab, Säurewecker, MÖHRENKONZENTRAT*, Kürbiskerne*

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Karotte, Umbelliferae

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Walnuss, Laktose, Pfeffer

nicht enthalten: sonstiges glutenhaltiges Getreide, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ glutenfrei ✓

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	54 %
Produzent	Heerlijkheid Mariënw. waerd
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mindestens 4 Wochen
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2,4 %
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	NL-BIO-01

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
156221	28002338	 8 711842 317400	171523	

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	käse
Inverkehrbringer	Heerlijkheid Mariënwaerd, 't Klooster 5, NL-4153 RR Beesd; verkoop.int@vandersterre.nl
E-Mail Inverkehrbringer	verkoop.int@vandersterre.nl

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1734 kJ / 418 kcal
Fett	34,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,7 g
Kohlenhydrate	3,2 g
davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	24 g
Salz	2,4 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	4,5 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	unverpackt
Stücke in Packung	1
Einheit der Einzelstücke	Kilogramm
Bezeichnung der Einzelstücke	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	cremiger, leicht süßlicher Nussgeschmack
Geruch	leicht süß nussig
Konsistenz	homogene Struktur mit fein gemahlene Kurbiskernen