

Bio Käse mittelalt "Norbertijner", 4,5kg

"Norbertijner" 4,5 KG



Artikelnummer 212160	GTIN-Stück  8 718347 485566	GTIN-Verpackung	eco-ID 171571	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Marke

Heerlijkheid Mariënwaerd



Qualität

EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Verarbeitungsland

Niederlande

Verpackungsland

Niederlande

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, MB Lab, Säurewecker

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.



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 Norbertijner Käse ist genannt nach die Mönche die in 1129 dass Landgut gegründet haben und eine Abtei bauten. Wegen den charakteristischen Geschmack des Käses ist der Name des Käses sehr entsprechend.

Kurzbeschreibung

Sehr kräftigen Geschmack durch die kombinierte Starter Kulturen die im Käse benutzt werden. Obwohl der Käse 30 – 40 Wochen alt ist hat er den kräftigen Geschmack von einen alten Käse, behält aber die Sanftheit einen jüngeren Käse.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 3-7 °C lagern

Bio Käse mittelalt "Norbertijner", 4,5kg

"Norbertijner" 4,5 KG

Artikelnummer 212160	GTIN-Stück  8 718347 485566	GTIN-Verpackung	eco-ID 171571	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Huhn, Rind, Schwein, Anis, Dill, Fenchel, Fruktose, Kakao, Kerbel, Koriander, Kümmel, Liebstöckel, Mais, Petersilie, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Purin, Salicylat, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Walnuss, Karotte, Pfeffer

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ alkoholfrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Bio Käse mittelalt "Norbertijner", 4,5kg

"Norbertijner" 4,5 KG

Artikelnummer 212160	GTIN-Stück  8 718347 485566	GTIN-Verpackung	eco-ID 171571	
--------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

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 Mariënwaerd
Fettgehaltsstufe	Dreiviertelfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Mindestens 8 Monate
Labart	mikrobielles Lab
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Coating
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	8 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche 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	käse
Inverkehrbringer	Heerlijkheid Mariënwaerd, 't Klooster 5, NL-4153 RR Beesd

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1797 kJ / 433 kcal
Fett	35,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,4 g
Kohlenhydrate	2,6 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	24,4 g
Salz	2,5 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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