



# Bastiaansen Gourmet Superieur, 4kg

Gourmet Superieur



<b>Artikelnummer</b> 185200	<b>GTIN-Stück</b>  8 714 565 002844	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 64042	
--------------------------------	--	------------------------	------------------------	---

**Marke** Bastiaansen Bio

## Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, Holländische Landwirtschaft



**Öko-Kontrollstelle** NL-BIO-01 | SKAL

## Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

## Wechselnde Ursprungsländer

nein

## Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

## Zutaten

Ökologische KUHMITLICH\* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Milchsäurebakterien als Starterkultur, Mikrobielles (vegetarisches) Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Aromabildende Milchsäurekulturen und eine lange Reifezeit geben dieser Käsespezialität ihren kräftig-nussigen, parmesanartigen Geschmack mit kristallinem Charakter. Der Würzige für Käseliebhaber.

## Besonderheiten

kräftig aromatisch

## Kurzbeschreibung

gereift aber mild mit leichter Süße

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 ° C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

**Spuren möglich:** Laktose



# Bastiaansen Gourmet Superieur, 4kg

*Gourmet Superieur*



<b>Artikelnummer</b> 185200	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 002844	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 64042	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓



# Bastiaansen Gourmet Superieur, 4kg

Gourmet Superieur



<b>Artikelnummer</b> 185200	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 002844	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 64042	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Kuh
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Hartkäse
Käsegruppe AT.....	Hartkäse
Fett i. Tr. ....	45 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Vollfettstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	ca 10 Monate
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	2- %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Niederlande
Produzent.....	Bio Kaas BV
Reifezeit Einheit.....	10 Monat(e)

## Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	Holländische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle.....	NL-BIO-01
Welcher Standard wird erfüllt.....	EWG 834/2007 Norm

## Weitere gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis.....	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels.....	Biologischer Hartkäse
Inverkehrbringer.....	Bastiaansen Bio-Kaas BV, Aardstraat 31, NL-5124 RW Molenschot



# Bastiaansen Gourmet Superieur, 4kg

Gourmet Superieur



<b>Artikelnummer</b> 185200	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 002844	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 64042	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1695 kJ / 405 kcal
Fett	31,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	6,8 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,13 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	28,9 g
Salz	0,814 g

## Vitamine & Mineralien

Vitamin A	185 µg
Thiamin B1	0,03 mg
Riboflavin B2	0,22 mg
Niacin B3	0,10 mg
Vitamin B6	0,05 mg
Vitamin D	0,8 µg
Vitamin E	1 mg
Calcium	830 mg
Eisen	0,40 mg
Kalium	90 mg
Kupfer	0,03 µg
Magnesium	22 mg
Phosphor	530 mg
Zink	4,60 mg

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	kräftig-aromatisch
Geruch	kräftig-aromatisch
Konsistenz	Fest, kristallin