



# Bastiaansen Ziegen-Brie-Torte , 1,5kg

Ziegen-Brie



<b>Artikelnummer</b> 441300	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 008013	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 64024	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

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

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

*\*kontrolliert biologischer Anbau*

*Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

## Allgemeines

Diese rahmig-zarte Weichkäse-Spezialität reift zu einem milden Brie. Ein Highlight für alle, die mal wieder so richtig schlemmen wollen.

## Besonderheiten

sehr mild, dezent

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Im Kühlschrank bei ca. 5 ° C, gut eingepackt oder in einem verschlossenen Gefäß, um Austrocknung zu verhindern. Angebrochen noch ca. 5-7 Tage haltbar.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Milch, Milcheiweiß

**nicht enthalten:** Kuhmilcheiweiß

**Spuren möglich:** Laktose

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓





# Bastiaansen Ziegen-Brie-Torte , 1,5kg

Ziegen-Brie



<b>Artikelnummer</b> 441300	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 008013	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 64024	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status.....	Lebensmittel
Saisonartikel.....	nein
Süßung.....	nicht gesüßt
Milchart.....	Ziege
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse.....	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Rohmilch.....	nein
Homogenisiert.....	nein
Käsegruppe.....	Weichkäse
Käsegruppe AT.....	Weichkäse
Fett i. Tr. ....	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	ca. 3 Wochen
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,2 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	ja
Rinde.....	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Niederlande
Produzent.....	Bio Kaas BV.
Reifezeit Einheit.....	1 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 Weichkäse mit Weißschimmel
Inverkehrbringer.....	Bastiaansen Bio-Kaas BV, Aardstraat 31, NL-5124 RW Molenschot



# Bastiaansen Ziegen-Brie-Torte , 1,5kg

Ziegen-Brie



<b>Artikelnummer</b> 441300	<b>GTIN-Stück</b>  8 714565 008013	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 64024	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1575 kJ / 376 kcal
Fett	25,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	20,4 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	7,4 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	22,9 g
Salz	1,2 g

## Vitamine & Mineralien

Calcium	713 mg
---------	--------

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Kunststoff
Verpackungsart	Laib

## Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	sehr mild, dezent
Geruch	sehr mild, dezent
Konsistenz	Schnittfest