



Bastiaansen Charmeux Bockshornklee

, 3,5kg

Charmeux Bockshornklee



Artikelnummer 222340	GTIN-Stück  8 714565 003230	GTIN-Verpackung	eco-ID 64040	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Marke Bastiaansen Bio



Qualität

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

Öko-Kontrollstelle NL-BIO-01 | SKAL

Zollrechtliche Herkunft

Niederlande (NL)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Niederlande

Zutaten

Ökologische KUHMITLICH* pasteurisiert, Natriumchlorid (Kochsalz), Mikrobielles (vegetarisches) Lab, Eko BOCKSHORNKLEE* (1,0%)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau, halbfester Schnittkäse, Bockshornklee
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.*

Allgemeines

Die Zugabe von Bockshornklee verleihen diesem halbfesten Schnittkäse sein typisches, feines Aroma. Eine Käsespezialität für Feinschmecker.

Besonderheiten

aromatisch, walnussartig

Lager- und Aufbewahrungshinweis

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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Gemüse / Hülsenfrüchte, Koriander, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß, Umbelliferae

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓





Bastiaansen Charmeux Bockshornklee

, 3,5kg

Charmeux Bockshornklee



Artikelnummer 222340	GTIN-Stück  8 714565 003230	GTIN-Verpackung	eco-ID 64040	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

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.....	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT.....	Halbweicher Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens.....	ja
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Art der Reifung.....	rindengereift
Reifezeit Text.....	ca 1,5 Monate
Labart.....	mikrobielles Lab
Salz.....	1,9 %
Salzart.....	Siedesalz
Rinde verzehrbar.....	nein
Rinde.....	Coating
Käseform.....	Ganzer Laib
Region.....	Niederlande
Produzent.....	Bio Kaas BV
Reifezeit Einheit.....	6 Woche(n)

Qualität

Bio-Erzeugnis.....	ja
Anteil an Bio-Zutaten.....	100% bio
Staatliche Siegel.....	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos.....	EU Landwirtschaft / Nicht EU 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 halbfester Schnittkäse
Inverkehrbringer.....	Bastiaansen Bio-Kaas BV, Aardstraat 31, NL-5124 RW Molenschot



Bastiaansen Charmeux Bockshornklee , 3,5kg

Charmeux Bockshornklee



Artikelnummer 222340	GTIN-Stück  8 714565 003230	GTIN-Verpackung	eco-ID 64040	
--------------------------------	---	------------------------	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1710 kJ / 409 kcal
Fett	35,12 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,25 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	8,7 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23,9 g
Salz	0,75 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	unverpackt
Verpackungsart	Laib

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	aromatisch-walnussartig
Geruch	aromatisch-walnussartig
Konsistenz	Schnittfest