



Bastiaansen, Gouda jung, 50% F.I.T.

ArtikelNR.: 017003

Artikelbezeichnung: Bastiaansen Gouda jung

Marke / Hersteller: Bastiaansen

Herkunftsland: Niederlande

Qualität / IK Kürzel: EG-VO 834/2007 verarb. Prod.

Geschmacksbeschreibung: mild-aromatisch

weitere Zutaten: MILCH*, Natriumchlorid (Kochsalz), Milchsäurebakterien als Starterkultur,

Mikrobielles

Lab *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Fettgehalt: mind. 50,0 % in Trockenmasse

Gewicht: ca. 200-250g

Käsegruppe: Bio-Schnittkäse

Reifezeit: 4Woche(n)

Milchart: Kuh

Rohmilch: Nein

Lab: mikrobielles Lab

Lactosefrei: Ja

Rinde verzehrbar:

(Empfehlung des Herstellers)

Nein

Kunststoffüberzug:

(nicht zum Verzehr geeignet)

Ja

Rindengereift: Ja

Salzgehalt in %: 1,2 %

Salzart: Siedesalz

Schimmelgereift: Nein

Allergiehinweise (enthält): Milcherzeugnisse, Milchprotein

(Die Angaben beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf die Rezeptur des jeweiligen Produktes und nicht auf Untersuchungsergebnisse.)

TemperaturMinLagerung:

TemperaturMaxLagerung:

Sonstiges: Keine

Nährwertangaben:

Fettgehalt: 32,50 / 100 g

davon gesättigte Fettsäuren: 21,90 / 100 g

davon einfach ungesättigte Fettsäuren: 7,10 / 100 g

davon mehrf. ungesättigte

Fettsäuren:

1,20 / 100 g

Eiweiß: 23,70 / 100 g

Salzgehalt: 1,25 / 100 g

Brennwert in kJ: 1.605 / 100 g

Brennwert in kcal: 383 / 100 g

Die Angaben auf diesem Produktdatenblatt beruhen auf den Angaben des jeweiligen Herstellers. Für jegliche Änderungen die vom Hersteller vorgenommen und uns nicht mitgeteilt wurden sowie für uns fehlerhaft übermittelte Angaben übernehmen wir keine Haftung. Im Zweifelsfall gelten die Angaben auf der Verpackung des jeweiligen Produktes.

Die Angaben auf diesem Produktdatenblatt beruhen auf den Angaben des jeweiligen Herstellers. Für jegliche Änderungen die vom Hersteller vorgenommen und uns nicht mitgeteilt wurden sowie für uns fehlerhaft übermittelte Angaben übernehmen wir keine Haftung. Im Zweifelsfall gelten die Angaben auf der Verpackung des jeweiligen Produktes.