



Gereifter Bio-Ziegenkäserolle - 1 kg

ca. 1.0 kg , Rolle

Artikel-Nr. Inverkehrbringer B02005

BIO-ID: 807fe8fc-09fe-4bfd-9918-9b7d770ec34f

GTIN Stück



5410863020056

GTIN VPE1



5410863020056

Allgemeine Produktangaben



Bezeichnung des Lebensmittels	Gereifter Bio-Ziegenkäse; Rinde mit weißem Flaum (Weißschimmel); aus pasteurisierter Bio-Ziegenmilch
Öko-Kontrollstellenummer	BE-BIO-02 (TÜV NORD INTEGRA bvba)
Herkunft landwirtschaftliche Zutaten	EU-Landwirtschaft
Qualität & Zertifizierung	EU Bio-Siegel
Produktbeschreibung (mittel)	

Zutaten und Ursprünge

Zutatenverzeichnis:

Pasteurisierte Bio-Ziegenmilch Milchfermentmikrobielles Lab Salz Reifungskulturen

Zutatenlegende *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

Ursprungsland / Ursprungsländer, aus dem die

Rohstoffe des Artikels stammen Niederlande

Wechselnde Ursprungsländer Nein

Gereifter Bio-Ziegenkäserolle - 1 kg

Artikel-Nr. Inverkehrbringer B02005



5410863020056



5410863020056

Ernährungshinweise

Vegan	Nein
Vegetarisch	Ja
Rohkost	Nein
Ohne Schweinefleisch	Ja
Ohne Rindfleisch	Ja
Koscher	Nein
Halal	Nein
Ohne Zuckerzusatz	Ja
Zuckerfrei	Nein

Inhaltsstoffe und Produkthinweise

Allergene & Stoffe, die Unverträglichkeiten auslösen können

Ja (laut Rezeptur enthalten) Milch, Lactose

Weitere Angaben Inhaltsstoffe

Ja (laut Rezeptur enthalten) Milcheiweiß

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise Gekühlt bei 7 °C lagern, Nach dem Öffnen gekühlt lagern

Verwendungs-, Verarbeitungs- und Zubereitungshinweise:

Für die Käsetheke, zum direkten Verzehr, auf einer Scheibe Brot, auf einem Toast mit Honig, im Salat, usw.

Von verpflichtenden Nährwertdeklaration

ausgenommen Ja

Gereifter Bio-Ziegenkäserolle - 1 kg

Artikel-Nr. Inverkehrbringer B02005



5410863020056



5410863020056

Bezugsgröße	100 g
Energie/Brennwert	1265 kJ
Energie/Brennwert	305 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	1.1 g
davon Zucker	< 0.5 g
Eiweiß	18 g
Salz	1.3 g

Gereifter Bio-Ziegenkäserolle - 1 kg

Artikel-Nr. Inverkehrbringer B02005



5410863020056



5410863020056

Produktspezifische Informationen

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Fettgehalt in Trockenmasse	45 %
Fettgehalt im Milchanteil	3.5 %
Tierart Milch	Ziege
Labart	Mikrobieller Labaustauschstoff
Wärmebehandlung Milch für Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Reifezeit	1 Woche(n)
Verzehr der Rinde	Edelschimmel verzehrbar
Käsegruppe Deutschland	Sauermilchkäse
Fettstufe Deutschland	Vollfettstufe
Pfandpflicht Artikel Deutschland	kein Pfand
Pfandpflicht Artikel Österreich	kein Pfand

Angaben zum Hersteller / Inverkehrbringer

Name	Chèvrardennes
Straße	Rue du Commerce 17
PLZ	1400
Ort	Nivelles
Land	Belgien
Genusstauglichkeitskennzeichen	BE FR-418 EG