

8425 - Bio Blauwschimmel grotgerijpt (Blaue Grubé)

Product:	Bio Blauwschimmel Grotgerijpt (Blaue Grubé)
Merk:	Thise Mejeri
Artikelnummer HE:	8425
Inhoud HE:	2x ca. 1,5 kg
Inhoud CE:	ca. 1,5 kg
EAN-Code HE:	
EAN-Code CE:	



Ingrediënten:	Biologisch gestandaardiseerde gepasteuriseerde koemelk (96,36%) Zout Fermentatie cultuur kaasstremsel (vegetarisch) Schimmel cultuur
Allergenen:	Melkeiwit <i>1 g lactose per 100g product!</i>

Gemiddelde voedingswaarde per 100

energie:	1623	KJ
	392	Kcal
vetten:	36	g
waarvan:		
<i>verzadigde vetzuren</i>	23	g
<i>enkelvoudig onverzadigde vetzuren</i>		g
<i>meervoudig onverzadigde vetzuren</i>		g
koolhydraten:	0,1	g
waarvan:		
<i>suikers</i>	0,1	g
<i>polyolen</i>		g
<i>zetmeel</i>		g
vezels:		g
zout:	2,6	g
eiwitten:	17	g
Vitaminen en mineralen		
Riboflavin (B2)		mg
calcium		mg
fosfor		mg

Land van herkomst: Denemarken

Microbiologische gegevens:

Test:	
mesofiele aërobe bacteriën	
Coliforme bacteriën	<1000 cfu/g
Staphylococcus aureus	
Salmonella	Niet aanwezig in 25g
E. coli	<1 cfu/g

Verpakkingsgegevens CE:

Materiaal 1: Aluminium
 Materiaal 2:
 Materiaal 3:
 Gewicht materiaal 1: ca. 1,5 kg
 Gewicht materiaal 2:
 Gewicht materiaal 3:
 Afmetingen:

Verpakkingsgegevens HE:

Materiaal 1: Papier/Karton
 Materiaal 2: Aluminium
 Materiaal 3:
 Gewicht materiaal 1: ca. 2x 1,5kg
 Gewicht materiaal 2:
 Gewicht materiaal 3:
 Afmetingen:

Fysiske gegevens HE:

Nettogewicht: 3 kg
 Brutogewicht: ca. 3 kg

Fysiske gegevens CE:

Nettogewicht: 1,5 kg
 Brutogewicht: ca. 1,5 kg

Productiegegevens:

Producent: Thise Mejeri

Kleur: Blauw/groene schimmel plekken / rode plekken door rijping in de gr
 Smaak/geur: Mild en romig/ typisch voor het product.
 Fase: stevig, met ongelijkmatige gaten oppervlakte.

Bewaaradvies:

Ongeopend:

Temperatuur: 2-8 °C
 Houdbaarheid: 70 dagen

Geopend:

Temperatuur: 2-8 °C
 Houdbaarheid: 7 dagen