

## De Keientaler

### Productbeschrijving

Gatenkaas met vetgehalte 48+

### Ingrediënten

Rauwe melk, zeezout, microbiëel stremsel

### Allergenen

koemelk, lactose

### Korst

Transparante plastic coating zonder fungicide of bactericide

### Vorm

Rond model van 14 kg

### Rijpingstijd

minimum 9 weken

### Bewaarcondities

4°C

### Controle biologische verwerking:

BE-BIO-02

### Productbeschrijving:

Formaat: ronde bol

Geur: typisch

Smaak: pittig met nootachtig zoet accent

Kleur: geel

Consistentie: zacht, smeug

Openingen: veel gaatjes

### Chemische samenstelling:

Vet op droge stof: 50 %

Drogestofgehalte: 50%

Totale vetgehalte: 25 %

Zoutgehalte: 1,7%

Gemiddelde voedingswaarden Valeurs nutritionnelles moyennes Mittlerer Nährwert	Per 100g Par 100g
Energiewaarde/ Valeur énergétique/ Brennwert (kcal/kJ)	365/1510
Vetten/ Graisses/ Fett	30.0
Waarvan verzadigde/ dont saturées / davon gesättigte	21.3
Koolhydraten/ Glucides/ Kohlenhydrate	1,5
Waarvan suikers/ dont sucres/ davon Zucker	<0.20
Eiwitten/ Protéines / Eiweiß	22.5
Zout/ Sel/ Kochsalz	1,28