

FLORENCE

Biologische controle	Quality Partner BE-BIO-03																								
Melksoort	biologische geitenmelk																								
Melkbehandeling	rauwmelks																								
Kaastype	type Belgische brie uit geitenmelk																								
Smaak	zacht romig en friszuur																								
Consistentie & textuur	zacht zuivel, gesloten, niet korrelig																								
Korst	witschimmelkorst (penicillium candidum)																								
Bereiding	met de pelle à brie geschept volgens de artisanale werkwijze																								
Formaat	20 cm doorsnede, 6 à 8 cm hoog																								
Gewicht	tussen 1,5 en 2 kg																								
Voedingswaarde/100g	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>243 kcal</td><td>Vet</td><td>19,80%</td></tr><tr><td>Eiwit</td><td>14,80%</td><td>Koolhydraat</td><td>1,50%</td></tr><tr><td>Droge stof</td><td>38,20%</td><td>Zout</td><td>1,73%</td></tr><tr><td>Totaal verzadigde vetzuren</td><td></td><td></td><td>60,20%</td></tr><tr><td>Totaal mono onverzadigde vetzuren</td><td></td><td></td><td>26,30%</td></tr><tr><td>Totaal poly onverzadigde vetzuren</td><td></td><td></td><td>5,30%</td></tr></table>	Energie	243 kcal	Vet	19,80%	Eiwit	14,80%	Koolhydraat	1,50%	Droge stof	38,20%	Zout	1,73%	Totaal verzadigde vetzuren			60,20%	Totaal mono onverzadigde vetzuren			26,30%	Totaal poly onverzadigde vetzuren			5,30%
Energie	243 kcal	Vet	19,80%																						
Eiwit	14,80%	Koolhydraat	1,50%																						
Droge stof	38,20%	Zout	1,73%																						
Totaal verzadigde vetzuren			60,20%																						
Totaal mono onverzadigde vetzuren			26,30%																						
Totaal poly onverzadigde vetzuren			5,30%																						
Verpakking	per stuk in gestanste doos op plastic netje																								
Houdbaarheid	28 dagen																								
Allergenen	geitenmelk																								
Ingrediënten	geitenmelk, kaasculturen, stremsel, zout																								
Barcode	5430000016018																								