

8455 - Bio Grube Lagret 50+ - 8kg

 Bechtinaer
 BIOLOGISCHE ZUIVEL

Product:	Bio Grube Lagret 50+
Merk:	Thise
Artikelnummer HE:	8455
Artikelnummer CE:	8455
Inhoud HE:	8 kg
Inhoud CE:	8 kg
EAN-Code HE:	288750XXXXXX
EAN-Code CE:	288750XXXXXX



Ingrediënten:	Biologisch gepasteuriseerde en gestandaardiseerde koemelk zout fermentatie cultuur	kaasstremsel roodbacterie cultuur
Allergenen:	Melkeiwit	

Gemiddelde voedingswaarde per 100

energie:	1517	KJ
	365	Kcal
vetten:	29	g
waarvan:		
<i>verzadigde vetzuren</i>	19	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:	1,8	g
eiwitten:	26	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

Fysieke gegevens HE:

Nettogewicht: 8 kg
Brutogewicht: variabel

Fysieke gegevens CE:

Nettogewicht: 8 kg
Brutogewicht: variabel

Productiegegevens:

Producent: Thise Mejeri

Kleur: licht geel
Smaak: van mild tot gerijpt
Fase: snijdbaar

Bewaaradvies:

Ongeopend:

Temperatuur: 7 °C
Houdbaarheid na productie: 60 dagen
Minimale houdbaarheid bij levering: 50 dagen

Geopend:

Temperatuur: 7 °C