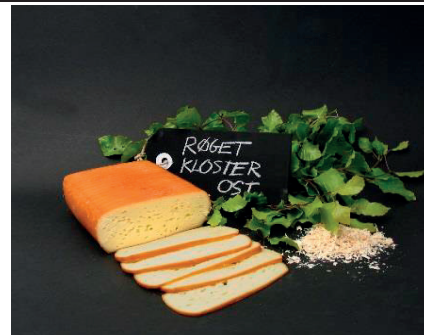


8419 - Bio Kloosterkaas gerookt - 2x1,5 kg

Bechtelaer
 BIOLOGISCHE ZUIVEL

Product:	Gerookte Kloosterkaas
Merk:	
Artikelnummer HE:	8419
Artikelnummer CE:	8419
Inhoud HE:	3 kg
Inhoud CE:	1,5 kg
EAN-Code HE:	263663XXXXXXX
EAN-Code CE:	263663XXXXXXX



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

Gemiddelde voedingswaarde per 100

energie:	1406	KJ
	338	Kcal
vetten:	26	g
waarvan:		
<i>verzadigde vetzuren</i>	17	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:	1,6	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: 3 kg
Brutogewicht: variabel

Fysieke gegevens CE:

Nettogewicht: 1,5 kg
Brutogewicht: variabel

Productiegegevens:

Producent: Thise Mejeri

Kleur: roodbacterie gerijpt
Smaak: mild en ronde smaak
Fase: Vast

Bewaaradvies:

Ongeopend:

Temperatuur: 7 °C
Houdbaarheid na productie: 50 dagen
Minimale houdbaarheid bij levering: 40 dagen

Geopend:

Temperatuur: 7 °C