



## PRODUKT - INFORMATION

### Heiderbeck Französisches Sortiment 2kg

#### Allgemeine Informationen:

<b>Artikelnummer:</b>	390541
<b>Informationsbereinsteller:</b>	Heiderbeck GmbH
<b>Kontaktadresse:</b>	Heiderbeck GmbH Gewerbering 4, 82140 Olching
<b>Hersteller:</b>	Heiderbeck GmbH
<b>Marke:</b>	Unbranded
<b>Regulierter Produktname:</b>	La Buchette Fleurs: Weickäse aus Ziegenmilch, mindestens 45% Fett i. Tr.#Fourme d'Ambert Cantorel AOP, mindestens 50% Fett i. Tr.#Chaource AOP: mindestens 50% Fett i. Tr.#Pierre Robert: 75% Fett i. Tr.#Buchette de Chevre Vieux Porche, Weickäse aus Ziegen
<b>Ursprung:</b>	FRANKREICH
<b>GPC-Warengruppe:</b>	Käse / Käseersatz (leicht verderblich)
<b>Netto-Inhalt:</b>	2000 Gramm
<b>Verpackungseinheit:</b>	CTN Kartonschachtel



#### Allergene:

1. Enthält (G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

#### Ernährungsinformation:

##### Per 100 Gramm (Unzubereitet)

1. Energie (ungefähr 297kcal/1231 kJ)
2. Energie (ungefähr 393kcal/1620 kJ)
3. Energie (ungefähr 292kcal/1211 kJ)
4. Energie (ungefähr 338kcal/1402 kJ)
5. Energie (ungefähr 270kcal/1122 kJ)
6. Energie (ungefähr 301kcal/1248 kJ)
7. Energie (ungefähr 365kcal/1480 kJ)
8. Energie (ungefähr 338kcal/1403 kJ)
9. Energie (ungefähr 286kcal/1188 kJ)
10. Fett (ungefähr 25.0Gramm)
11. Fett (ungefähr 39.0Gramm)
12. Fett (ungefähr 22.0Gramm)
13. Fett (ungefähr 28.0Gramm)
14. Fett (ungefähr 22.0Gramm)
15. Fett (ungefähr 25.0Gramm)
16. Fett (ungefähr 26.0Gramm)
17. Fett (ungefähr 28.0Gramm)
18. Fett (ungefähr 22.0Gramm)
19. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 17.0Gramm)
20. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 28.0Gramm)
21. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 16.8Gramm)
22. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 20.0Gramm)
23. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 13.4Gramm)
24. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 17.0Gramm)
25. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 17.0Gramm)
26. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 19.0Gramm)
27. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 15.0Gramm)
28. Kohlenhydrate (kleiner als 0.1Gramm)
29. Kohlenhydrate (ungefähr 1.6Gramm)
30. Kohlenhydrate (ungefähr 1.0Gramm)
31. Kohlenhydrate (ungefähr 1.5Gramm)
32. Kohlenhydrate (ungefähr 2.05Gramm)
33. Kohlenhydrate (kleiner als 0.1Gramm)
34. Kohlenhydrate (ungefähr 0.5Gramm)
35. Kohlenhydrate (ungefähr 0.6Gramm)

36. Kohlenhydrate (kleiner als 0.1Gramm)
37. Kohlenhydrate, davon Zucker (kleiner als 0.1Gramm)
38. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 0.5Gramm)
39. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 0.1Gramm)
40. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 0.5Gramm)
41. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 2.05Gramm)
42. Kohlenhydrate, davon Zucker (kleiner als 0.1Gramm)
43. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 0.0Gramm)
44. Kohlenhydrate, davon Zucker (kleiner als 0.5Gramm)
45. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 0.1Gramm)
46. Eiweiß (ungefähr 18.0Gramm)
47. Eiweiß (ungefähr 9.7Gramm)
48. Eiweiß (ungefähr 18.0Gramm)
49. Eiweiß (ungefähr 20.0Gramm)
50. Eiweiß (ungefähr 16.1Gramm)
51. Eiweiß (ungefähr 19.0Gramm)
52. Eiweiß (ungefähr 21.0Gramm)
53. Eiweiß (ungefähr 21.0Gramm)
54. Eiweiß (ungefähr 22.0Gramm)
55. Salz (ungefähr 1.5Gramm)
56. Salz (ungefähr 1.05Gramm)
57. Salz (ungefähr 1.8Gramm)
58. Salz (ungefähr 1.9Gramm)
59. Salz (ungefähr 1.0Gramm)
60. Salz (ungefähr 1.5Gramm)
61. Salz (ungefähr 1.8Gramm)
62. Salz (ungefähr 1.3Gramm)
63. Salz (ungefähr 1.8Gramm)

#### Inhaltsstoffe:

Zutaten: Reblochon de Savoie AOP: KUHROHMILCH, Milchsäurebakterien, Salz, Lab.# Munster AOP Fischer: KUHROHMILCH, Salz, Kulturen, Lab.# Camembert Vieux Porche: KUHMILCH, Salz, Milchsäurebakterien, Reifekulturen, Lab.# La Buchette Fleurs 100 g: ZIEGENMILCH, Salz, Blüten, Kräuter, Labaustauschstoff, KÄSEREIKULTUREN, Konservierungsstoff E 202 Kaliumsorbat.# Fourme d'Ambert Cantorel: KUHMILCH, Salz, Lab, Käsereikulturen.# Chaource AOP: KUHMILCH, Salz, Lab, MILCHfermente, Reifungsfermente.# Pierre Robert: KUHROHMILCH, RAHM, Salz, Fermente, Lab.# Buchette de Chevre Vieux Porche: ZIEGENMILCH, Salz, Labaustauschstoff, Milchsäurebakterien.#Brie de Meaux AOP: KUHROHMILCH, Salz, Lab, Fermente.

#### Sonstige Informationen:

- Aufbewahrungshinweise:** Bei 2-8°C mindestens haltbar bis: Siehe Verpackungsaufdruck.
- Gesundheitshinweise:** Reblochon de Savoie AOP: mit Rohmilch hergestellt# Munster AOP 200 g: mit Rohmilch hergestellt# Chaource AOP 250g: unter Schutzatmosphäre verpackt# Pierre Robert: mit Rohmilch hergestellt# Brie de Meaux: mit Rohmilch hergestellt# La Buchette Fleurs: Unter Schutzatmosphäre verpackt.
- Verpflichtende Hinweise:** Reblochon de Savoie AOP: mit Rohmilch hergestellt# Munster AOP 200 g: mit Rohmilch hergestellt# Chaource AOP 250g: unter Schutzatmosphäre verpackt# Pierre Robert: mit Rohmilch hergestellt# Brie de Meaux: mit Rohmilch hergestellt# La Buchette Fleurs: Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Generiert: 14.08.2024  
Information: 08.08.2024

*Hinweis: Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen*