


Artikelbezeichnung	Schafs-Hofkäse Bio ca. 2 kg Laib		
Artikelnummer	10055		
EAN - Code Artikel	4250111500555		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch		
Reifezeit	mind. 9 Monate		
Tierart	Schaf		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Rotschmier Natur		
Rinde zum Verzehr geeignet	ja		
Zutaten	Bio-Schafmilch*, Salz		
Rohmilch	Nein		
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt	ca. 0,9%		
Fettgehalt i. Tr.	mind. 45%		
Fett absolut auf 100 g	ca. 28	davon gesättigte Fettsäuren ca. 17	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 25		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker ca. 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1615		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 386		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	65 Tage		
Herkunftsland	D-Bayern		
Anbauverband	Bioland		
Öko-Kontrollstelle / Nummer	DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD		
Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG		
Logistic-Daten:			
Verpackungsart	vakuuiert		
Verkaufseinheit	Einzel		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H:	198 x 198 x 86	
VPE Gewicht Karton	76 g		
EAN - Code Karton	4250111560559		
Kartons pro Lage VPE	24		
Lagen auf einer Palette	11		
Kartons auf einer Palette	264		
Palettenhöhe cm	110		
Palettengewicht in kg	528		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 19	B: 19 H: 7
	<p style="text-align: center;">Käse-Beschreibung:</p> <p>Dieser feine Schafkäse, wird 3 Wochen mit Rotschmiere veredelt. Ein frischer Käse mit einer leicht würzigen, aber unaufdringlichen Note.</p> <p>Schnittfeste, geschmeidige Struktur.</p> <p>Passt hervorragend zu Käseplatten und schmeckt sehr gut zu frischem Brot.</p>		