


<b>Artikelbezeichnung</b>	Ziegenmeckerkäse Kräuter Bio ca. 1800 g		
<b>Artikelnummer</b>	10111		
<b>EAN - Code Artikel</b>	4250111501118		
<b>Egalisiert</b>	nein		
<b>Käsegruppe</b>	Halbfester Schnittkäse		
<b>Milchart / Allergen</b>	Bio-Ziegenmilch		
<b>Reifezeit</b>	6 Wochen		
<b>Tierart</b>	Ziege		
<b>Lab</b>	mikrobiell		
<b>Salzart</b>	Salz		
<b>Rinde</b>	keine		
<b>Zutaten</b>	Kräutermischung* (* aus kbA)		
<b>Rohmilch</b>	nein		
<b>Kulturen allgemein</b>	Milchsäurekulturen		
<b>Zubereitung</b>	handwerklich variabel und individuell		
<b>Salzgehalt</b>	ca. 0,9%		
<b>Fettgehalt i. Tr.</b>	mind. 45%		
<b>Fett absolut auf 100 g</b>	ca. 27	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12	
<b>Eiweißgehalt auf 100 g</b>	ca. 21,60		
<b>Kohlenhydrate auf 100 g</b>	0	davon Zucker 0	
<b>Brennwert in kj auf 100 g</b>	ca. 1498		
<b>Brennwert in kcal auf 100 g</b>	ca. 358		
<b>Gentechnikfrei</b>	ja		
<b>Glutenfrei</b>	ja		
<b>Lactosefrei</b>	ja		
<b>Hefefrei</b>	ja		
<b>Vegan</b>	nein		
<b>MHD</b>	65 Tage		
<b>Herkunftsland</b>	D-Bayern		
<b>Anbauverband</b>	Bioland		
<b>Öko-Kontrollstelle / Nummer</b>	DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD		
<b>Veterinärkontrollnummer</b>	DE BY 13050 EG		
<b>Logistic-Daten:</b>			
<b>Verpackungsart</b>	vakuumiert		
<b>Verkaufseinheit</b>	einzeln im Karton		
<b>Aussenmaße VPE-Karton in mm</b>	L:/B:/H: 198 x 198 x 86		
<b>VPE Gewicht Karton</b>	76 g		
<b>EAN - Code Karton</b>	4250111561112		
<b>Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto</b>	ca. 1800g / ca.1892g		
<b>Kartons pro Lage VPE</b>	24		
<b>Lagen auf einer Palette</b>	11		
<b>Kartons auf einer Palette</b>	264		
<b>Palettenhöhe cm</b>	110		
<b>Palettengewicht in kg</b>	525		
<b>Palettenabmessung L: / B: / H: mm</b>	1200 x 800 x 140		
<b>Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm</b>	max. 8° C	L: 19	B: 19 H: 7
	<b>Käse-Beschreibung:</b>		
	<p>Laib, ca. 18 x 6 cm groß. Blütenweißer Teig.          Glatte Oberfläche mit geschmeidiger, schnittfester Struktur.          Feiner, dezenter Ziegen Geschmack.</p> <p>Pur, mit Kräutern oder Knoblauch veredelt ein Genuss</p>		