

Artikelbezeichnung	Ziegenbert Bio Pfeffer ca. 150 g		
Artikelnummer	10192		
EAN - Code Artikel	4250111511926		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Weichkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Ziegenmilch		
Reifezeit	ca. 14 Tage		
Tierart	Ziege		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	weißer Edelschimmel		
Rinde zum Verzehr geeignet	ja		
Zutaten	1,85% Pfeffermischung* (*aus kbA)		
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. 22,5	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 16,55		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1172		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 280		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	30 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	Folie		
Verkaufseinheit	6 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 293 x 105 x 86		
VPE Gewicht Karton	63g		
EAN - Code Karton	4250111561921		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 900g / 963g		
Kartons pro Lage VPE	28		
Lagen auf einer Palette	15		
Kartons auf einer Palette	420		
Palettenhöhe cm	143		
Palettengewicht in kg	430		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 7,3	B: 7,3 H: 4
Käse-Beschreibung:			
 <p>Unser Ziegenbert wird im Camembert-Verfahren hergestellt. Cremig-glatte, blütenweiße Textur mit kleinen Löchern im schnittfesten Teig. Die Konsistenz ändert sich mit der Reifung in zart schmelzend. Der milde Ziegengeschmack ändert sich je nach Reifegrad in würzig-aromatisch.</p>			
<p>Pfeffermischung* (*kbA)</p> <p style="text-align: right;">10.04.24 fi</p>			