

Artikelbezeichnung	Wolpertinger Bio ca. 700 g		
Artikelnummer	10210		
EAN - Code Artikel	4250111512107		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Weichkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Schaf- und Ziegenmilch		
Reifezeit	ca. 14 Tage		
Tierart	Schaf und Ziege		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	weißer Edelschimmel		
Rinde zum Verzehr geeignet	ja		
Zutaten	Edelschimmel		
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. 17,30		
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	2 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 264 x 150 x 73		
VPE Gewicht Karton	74g		
EAN - Code Karton	4250111562102		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 1400g / ca. 1478g		
Kartons pro Lage VPE	24		
Lagen auf einer Palette	15		
Kartons auf einer Palette	360		
Palettenhöhe cm	125		
Palettengewicht in kg	560		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 13	B: 13 H: 7



Käse-Beschreibung:

Cremiger Weichkäse ca. 13 x 7 cm, aus Schaf-, und Ziegenmilch, der mit grün-blauen Edelpilzadern durchzogen ist. Während des Reifeprozesses verzweigt sich der Edelpilz mehr oder weniger tief in das Innere. Deshalb kann auch die Außenseite von blauem Edelpilzschimmel überzogen sein. Je nach Reifegrad schmeckt dieser Käse ausgewogen mild bis aromatisch. Nach längerer Reifung vollmundig