

Artikelbezeichnung	Kuh-Hofkäse Bio ca. 1 kg Stück		
Artikelnummer	10222		
EAN - Code Artikel	4250111512220		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Kuhmilch		
Reifezeit	mind. 2 Monate		
Tierart	Kuh		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Naturrinde essbar		
Zutaten	-		
Rohmilch	nein		
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt auf 100 g	ca. 1,5		
Fettgehalt i. Tr.	mind. 45%		
Fett absolut auf 100 g	ca. 31,5	davon gesättigte Fettsäuren ca. 22	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 26		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1673		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 403		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	30 Tage		
Herkunftsland	D-Bayern		
Anbauverband	EU-Bio		
Öko-Kontrollstelle / Nummer	DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD		
Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG		
<u>Logistic-Daten:</u>			
Verpackungsart	vakuumiert		
Verkaufseinheit	8 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 385 x 385 x 170		
VPE Gewicht Karton	596g		
EAN - Code Karton	4250111568555		
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 1000g / 8660g		
Kartons pro Lage VPE	6		
Lagen auf einer Palette	5		
Kartons auf einer Palette	30		
Palettenhöhe cm	100		
Palettengewicht in kg	285		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur /ca. Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 12	B: 17 H: 8,5
	Käse-Beschreibung:		
	<p>Hellbraune, griffeste, geschlossene Rinde. Strohgelber, geschmeidiger Teig. Je nach Reifegrad entwickelt dieser Käse eine vielschichtige Aromastuktur.</p>		