


Artikelbezeichnung	Busserl-Camembert Bio Pfeffer ca. 150 g		
Artikelnummer	10242		
EAN - Code Artikel	4250111512428		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Weichkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Kuhmilch		
Reifezeit	ca. 14 Tage		
Tierart	Kuh		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	weißer Edelschimmel		
Rinde zum Verzehr geeignet	ja		
Zutaten	Pfeffermischung 1,84% Pfeffer weiß*, 1,84% Pfeffer schwarz*, 0,01% Rosa*		
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. 16,90		
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		
<u>Logistic-Daten:</u>			
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	4250111562423		
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
	<p><b>Käse-Beschreibung:</b>            Weichkäse, ca. 7,3 x 4 cm, mit cremefarbenen Teig und mild-nussigen Geschmack. Je nach Reifegrad ist die Textur schnittfest bis geschmeidig. Der Käse ist bedeckt von einem zarten, weißen Edelschimmel.</p>		