

Artikelbezeichnung	Bergsennkäse ca. 4 kg		
Artikelnummer	30300		
EAN - Code Artikel	4250111503006		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Hartkäse		
Milchart/Allergen	Bio-Kuhmilch		
Reifezeit	mind. 6 Monate		
Tierart	Kuh		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Naturrinde		
Rohmilch	nein		
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt auf 100 g	ca. 1,6%		
Fettgehalt i. Tr.	mind. 45%		
Fett absolut auf 100 g	ca. 35	davon gesättigte Fettsäuren ca. 23	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 27		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca.1754		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 423		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD = Restlaufzeit	50 Tage im geschlossenen Vakuum		
Herkunftsland	D-Bayern		
Anbauverband	EU-Bio		
Öko-Kontrollstelle / Nummer	DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD		
Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG		
Logistic-Daten:			
Verpackungsart	vakuumiert		
Verkaufseinheit	2 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 385 x 385 x 170		
VPE Gewicht Karton	596g		
EAN - Code Karton	4250111563000		
Gewicht Laib einzeln netto + Tara 3,4 g	ca. 4 kg		
Kartons pro Lage VPE	6		
Lagen auf einer Palette	5		
Kartons auf einer Palette	30		
Palettenhöhe cm	99		
Palettengewicht in kg	285		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: ca. 23	B: ca. 23 H: ca. 10
Käse-Beschreibung:			
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Der schnittfeste Käse hat eine hellgelbe Farbe und überzeugt durch seinen mild-aromatischen Geschmack.</p> <p>Eine Käse zum Genießen für zwischendurch oder für feine Käseplatten und Käsegerichte.</p> </div> </div>			