Anderlbauer e.K., Hauptstraße 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de, info@anderlbauer.de

Tel.: 08052 / 847, Fax.: 08052 / 957 559

Artikelnummer 10198 EAN - Code Artikel Egalisiert Artikelnummer 10198 EAN - Code Artikel Egalisiert Artikelnummer 10198 Habbester Schnittkäse Milchart / Allergen Bic-Zieganmilch Referezeit mind. 3 Monate Terart  Lab Milchart / Allergen Bic-Zieganmilch Referezeit mind. 3 Monate Terart  Lab Mirchart Allergen Bic-Zieganmilch Referezeit Mind - Salz Satzart Salz Rinde Prarfifinwachs-dient dem Käse als Verpackung - Nicht zum Verzehr geeignet! Austen in der Rinde Rosenblüser', Malvesblüser', Ringeblumenblüser' ("aus kbA) Rohmilch Anin Milchaßurdkulturen Rosenblüser', Malvesblüser', Ringeblumenblüser' ("aus kbA) Rohmilch Anin Austen allgemein Milchaßurdkulturen Anderskriich variabel und individuell Salzegehalt Ca. 0. 99% Fettgehalt i. Tr. Find 45% Fett absolut auf 100 g Ca. 21.65 Kohlenhydrate auf 100 g Ca. 21.65 Kohlenhydrate auf 100 g Ca. 21.65 Kohlenhydrate auf 100 g Ca. 21.68 Rosenblüser', Malvesblüser', Bald Salzegehalt Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 21.68 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 358 Gentschnikfrel Ja Brennwert in kcal auf 100 g Ca. 3		
EAN - Code Artikel Egalislort Assegruppe Halbfester Schnittkåse Milchart / Allergen Bic-Ziegenmilch Milchart / Allergen Nicht zum Verzehr geeignett  Zutaten in der Rinde Rosenblüter*, Manwerblüter*, Allepüburnerblüter* (*aus kbA) Rohmilch Nen Milchasturekulturen Milchasturekulturen Milchasturekulturen Zubereitung Milchasturekulturen Milchasturekulturen Zubereitung Maltereitung Ma	Artikelbezeichnung	Ziegen-Heublumenkäse Bio ca. 1800 g
Egalisiert Käsegruppe Halbifester Schnitikäse Milchart / Alergen Bio-Ziegenmilch Refrezeit Iterart Lab milkonart / Alergen Salz Lab milkoheling / Alergen Bio-Ziegenmilch Milkoheling / Alergen Refreseit / Alergen Milkoheling / Alergen Milkohelin	Artikelnummer	10198
Hablester Schnitikäse   Milchart / Allergen   Bio-Ziogannilich   Richard	EAN - Code Artikel	4250111511988
Milchart / Allergen Roffazolt mind. 3 Monate mind. 3 Monate Tierart Lab milkrobioli Salzart Rinde Paraffirmachs-dient dem Käse als Verpackung - Nicht zum Verzehr geeignett Zutaten in der Rinde Rohmilich Roh	Egalisiert	nein
Reifezeit Tierart Ziege Lab mikrobiell Salzart Salz Rinde Paraffirmachs-dient dem Käse als Verpackung - Micht zum Verzehr geeignett Zutaten in der Rinde Rosenblüten*, Makvenblüten* (raus kbA) Rohmlich Rufturen allgemein Michsäurekulturen Kuturen allgemein Michsäurekulturen Kuturen allgemein Michsäurekulturen Zubereitung handwerklich variabel und individuell Salzgehalt Ca. 0,9% Fettgehalt i. Tr. Fott absolut auf 100 g Ca. 2.7 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eweitigehalt auf 100 g Ca. 2.7 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eweitigehalt auf 100 g Ca. 2.7 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eweitigehalt auf 100 g Ca. 2.7 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eweitigehalt auf 100 g Ca. 1498 Brennwert in kal auf 100 g Ca. 1498 Brennwert in kal auf 100 g Ca. 358 Gentechnikfrei Ja Glutentrei Lactosefrei Ja Herferfei Ja Herferfei Ja Herferfei Ja Herkunftsland D-Bayern John John John John John John John John	Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Tilerart Lab mikrobiell Salzart Salz Rinde Paraffinwachs-dient dem Käse als Verpackung - Nicht zum Verzehr geeignett Zutaten in der Rinde Rosenbilder, "Ringelblumenbilden" (*aus kbA) Rohmilich nein Kulturen allgemein Mikchsäurekulturen Jahandwerklich variabel und individuell Salzgehalt . Tr. Fettgehalt . Tr. Fettgehalt . Tr. Fettgehalt . Tr. Fettgehalt . Tr. Fett absolut auf 100 g ca. 27 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Elweißgehalt auf 100 g ca. 27, davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Elweißgehalt auf 100 g ca. 21,65 Kohlenhydrate auf 100 g ca. 1498 Brennwert in kjauf 100 g ca. 388 Gentechnikfrel ja Gentechnikfrel ja Gentechnikfrel ja Guttenfrei ja Hefefrei ja Vegan nein MHD 30 Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage Herkunftsland Anbauverband Öko-Kontrollstelle / Nummer DE-OKCO-006 / DE-BY-006-43156-BD DE-ternikfren Logistic-Daten: Verpackungsart Verraufseinheit Aussenmaße VPE-Karton in mm L:/B:/H: 198 x 198 x 86 VPE Gewicht Karton Fog Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto Kartons auf einer Palette Palettenpöwicht in kg Sol van der Schrichstau auf 100 g Silvan Brenner Teig. Durch die geschlossene Surkurs ist in Seeben zu wirder schriebunge: Laib, ca. 19 x 7 cm. int elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Surkurs ist in Seeben zu wirder schriebunge: Laib, ca. 19 x 7 cm. int elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Surkurs ist in Seeben zu wirder schriebunger: Laib, ca. 19 x 7 cm. int elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Surkurs ist in Seeben zu wirder schriebunger: Laib, ca. 19 x 7 cm. int elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Surkurs ist in Seeben zu wirder schriebunger: Laib, ca. 19 x 7 cm. int elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Surkurs ist in Seeben zu wirder schrieben. Der frische Käse ist im Geschmack wird ein die der schrieben zu wirder sich die sur der schrieben zu wirder sich die schrieben zu	Milchart / Allergen	Bio-Ziegenmilch
Salzart   Salz	Reifezeit	mind. 3 Monate
Salzart   Salz	Tierart	Ziege
Rinde Paraffinwachs-dient dem Käse als Verpackung - Nicht zum Verzehr geeignett  Zutaten in der Rinde Rosenbülten*, Ringelblumenblüten* (*aus kbA)  Rohmilch nein Milchsäurekulturen  Zubereitung handwerklich variabel und individuell  Salzgehalt ca. 0,9%  Fettgehalt i. Tr. mind. 45%  Fettgehalt i. Tr. mind. 45%  Fettgehalt auf 100 g ca. 2.7 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12  Eiweißgehalt auf 100 g ca. 2.65  Kohlenhydrate auf 100 g ca. 2.65  Kohlenhydrate auf 100 g ca. 3.88  Brennwert in kjauf 100 g ca. 3.88  Brennwert in kal auf 100 g ca. 3.89  Brennwert in kal auf 100 g ca. 3.89  Gentechnikfrei ja  Glutenfrei ja  Lactosefrei ja  Hefefrei ja  Heferei ja  Herkunftsland D-Bayern  Anbauverband Bioland  Öko-Kontrollstelle / Nummer  DE-ØKO-006 / DE-BY-006-43156-BD  Deterinärkontrollnummer  DE BY 13050 EG  Logistic-Daten;  Verpackungsart Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!  Verkaufseinheit  Aussenmaße VPE-Karton in mm  LyB-/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  Zeh - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  110  Ragertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Rowel und diversen Heublumen, die sowohl im / Aroma als auch die  Wachs und diversen Heublumen, die sowohl im / Aroma als auch die	Lab	-
Rinde Paraffinwachs-dient dem Käse als Verpackung - Nicht zum Verzehr geeignett  Zutaten in der Rinde Rosenbülten*, Ringelblumenblüten* (*aus kbA)  Rohmilch nein Milchsäurekulturen  Zubereitung handwerklich variabel und individuell  Salzgehalt ca. 0,9%  Fettgehalt i. Tr. mind. 45%  Fettgehalt i. Tr. mind. 45%  Fettgehalt auf 100 g ca. 2.7 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12  Eiweißgehalt auf 100 g ca. 2.65  Kohlenhydrate auf 100 g ca. 2.65  Kohlenhydrate auf 100 g ca. 3.88  Brennwert in kjauf 100 g ca. 3.88  Brennwert in kal auf 100 g ca. 3.89  Brennwert in kal auf 100 g ca. 3.89  Gentechnikfrei ja  Glutenfrei ja  Lactosefrei ja  Hefefrei ja  Heferei ja  Herkunftsland D-Bayern  Anbauverband Bioland  Öko-Kontrollstelle / Nummer  DE-ØKO-006 / DE-BY-006-43156-BD  Deterinärkontrollnummer  DE BY 13050 EG  Logistic-Daten;  Verpackungsart Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!  Verkaufseinheit  Aussenmaße VPE-Karton in mm  LyB-/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  Zeh - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  110  Ragertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Rowel und diversen Heublumen, die sowohl im / Aroma als auch die  Wachs und diversen Heublumen, die sowohl im / Aroma als auch die	Salzart	Salz
Nicht zum Verzehr geeignet!  Zutaten in der Rinde Rosenbülzen*, Malvenbülzen*, Malvenbülzen* (*raus kbA) Rohmilch Rohmilch Rutturen allgemein Milchsäurekulturen  Zubereitung handwerklich variabel und individuell Salzgehalt Ca. 0.9% Fettigehalt i. Tr. mind, 45% Fett absolut auf 100 g Ca. 27 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eiweißgehalt auf 100 g Ca. 27, davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eiweißgehalt auf 100 g Ca. 2,65 Kohlenhydrate auf 100 g Ca. 1498 Brennwert in kj auf 100 g Ca. 1498 Brennwert in koal auf 100 g Ca. 358 Gentechnikfrei Ja Glutenfrei Ja Lactosefrei Ja Hefefrei Ja Hefefrei Ja Hefefrei Ja Hefefrei Ja Herkunftsland D-Bayern Anbauverband Bioland Öko-Kontrollstelle / Nummer DE BY 13050 EG Logistic-Daten: Verpackungsart Paralinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet! Verpackungsart Paralinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet! Verpackungsart Paralinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet! Verkaufseinheit Aussenmaße VPE-Karton in mm L/B/H: 198 x 198 x 86 VPE Gewicht Karton Cewicht Verpackungseinheit netto / brutto Kartons pro Lage VPE Lagen und einer Palette Jaettenhöhe cm 110 Palettengewicht in kg S21 Palettenabmessung L: / B: / H: mm Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm Wachs und diversen Heublumen, die sown int einer Schlosene Struktur sich dieser Käse gut in Schloshen, zww. Warls schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir verzeden diesen Käse mit einer Schlosene Struktur sich dieser Käse gut in Schloshen, zww. Warls schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir verzeden diesen Käse mit einer Schlosene Struktur sich dieser Käse gut in Schloshen, zww. Warls schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir verzeden diesen Käse mit einer Schlosene		
Zutaten in der Rinde Rohmlich Nein Rohmlich Nein Rohmlich Nein Rohmlich Nein Nichsäurekulturen Nandwerklich variabel und individuell Salzgehalt Ca. 0,9% Fettgehalt i. Tr. Pett absolut auf 100 g Ca. 27 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eiweißgehalt auf 100 g Ca. 27, davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eiweißgehalt auf 100 g Ca. 21,65 Kohlenhydrate auf 100 g Ca. 21,65 Rohlenhydrate auf 100 g Ca. 21,65 Rohlenhydrate auf 100 g Ca. 21,65 Rohlenhydrate in kj auf 100 g Ca. 358 Genenwert in kj auf 100 g Ca. 358 Gentechnikfrei Ja Gluttenfrei Ja Lactosefrei Ja Hefefrei Ja Lactosefrei Ja Herkunftsland Desyern Anbauverband Oko-Kontrolistelle / Nummer DE-OKO-006 / DE-BY-006-43156-BD Veterinärkontrollnummer DE-OKO-006 / DE-BY-006-43156-BD Veterinärkontroll		
Rohmlich Kulturen allgemein Milchäurekulturen Zubereitung Salzgehalt Ca. 0.9% Fettgehalt i. Tr. mind. 45% Fett absolut auf 100 g Ca. 27 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eitweißgehalt auf 100 g Ca. 27, davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eitweißgehalt auf 100 g Ca. 21,65 Kohlenhydrate auf 100 g Ca. 1498 Brennwert in kjauf 100 g Ca. 1498 Brennwert in kjauf 100 g Ca. 358 Gentechnikfrei Ja Glutenfrei Ja Lactosefrei Ja Hefefrei Ja Vegan Ja Hefefrei Ja Vegan Ja Herkunftsland Jo Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage Herkunftsland Abauverband Bioland Öko-Kontrollstelle / Nummer DE-ÖKC-006 / DE-BY-006-43156-BD Veterinärkontrollnummer DE BY 13050 EG Logistic-Daten; Verpackungsart Verkaufseinheit Sinchen Jessen Aussenmaße VPE-Karton in mm L/B./H: 198 x 198 x 86 VPE Gewicht Karton Gewicht Verpackungseinheit netto / brutte Kartons pro Lage VPE Lagen auf einer Palette Lagertemperatur / Maße Artikel L: /B./H: cm  Käse-Beschreibung: Lab, ca. 19 x 7 cm, mit effension zbw. Würd eich deus Wachs und diverse mit einer Schicth aus	Zutaten in der Rinde	
Kulturen allgemein  Xuberetung  handwerklich variabel und individuell  Zuberetung  Analyse  Fett gehalt i. Tr.  mind. 45%.  Fett absolut auf 100 g  ca. 27 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12  Eiweißgehalt auf 100 g  ca. 21,65  Kohlenhydrate auf 100 g  ca. 1498  Brennwert in kjauf 100 g  ca. 388  Gentechnikfrei  ja  Guttenfrei  ja  Guttenfrei  ja  Lactosefrei  Hefefrei  ja  Vegan  nein  MHD  30 Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage  Herkunftsland  D-Bayern  Anbauverband  Bioland  Öko-Kontrollstelle / Nummer  DE-OKO-006 / DE-BY-006-43156-BD  Veterinärkontrollnummer  DE BY 13050 EG  Logislic-Daten;  Verpackungsart  Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignett  Verkaufseinheit  einzeln im Karton  Aussenmaße VPE-Karton in mm  VPE Gewicht Karton  76 g  EAN - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  Hand - Libi-H: mm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Sruktur sich dieser Käse gut in Scheiben, Dew Wirtl esheniden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich nud wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heiblumen, die sowohl ihr Aroma als auch die		1
Zubereitung  handwerklich variabel und individuell  Salzgehalt  ca. 0,9%  Fettgehalt i. Tr.  mind. 45%  Fett absolut auf 100 g  ca. 27 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12  Eiweißgehalt auf 100 g  ca. 27 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12  Eiweißgehalt auf 100 g  ca. 21,65  Kohlenhydrate auf 100 g  davon Zucker 0  Brennwert in kj auf 100 g  Brennwert in kj auf 100 g  ca. 358  Gentechnikfrei  ja  Lactosefrei  ja  Hefefrei  ja  Lactosefrei  ja  Hefefrei  ja  D-Bayern  Anbauverband  D-Bayern  Anbauverband  D-Bayern  Anbauverband  DE-OKO-006 / DE-By-006-43156-BD  Veterinärkontrollnummer  DE BY 13050 EG  Logistic-Daten;  Verpackungsart  Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!  einzeln im Karton  Aussennaße VPE-Karton in mm  L/B./H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  Austenswing L: /B: /H: cm  I 100 x 800 x 140  Ragertemperatur / Maße Artikel L: /B: /H: cm  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teip. Durch die geschlossene  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der  frische Käse ist im Geschmack mitd-säuerlich und wird mit zunehmender  Reifung aromatischer, Wir veredeln dissen Käse mit einer Schicht aus  Wachs und diversen Heublumen, die sowohl inr Aroma als auch die		
Salzgehalt		
Fett absolut auf 100 g ca. 27 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 Eiweißgehalt auf 100 g ca. 21,65 davon Zucker 0  Brennwert in kjauf 100 g ca. 1498  Brennwert in kjauf 100 g ca. 1498  Brennwert in kaal auf 100 g ca. 358  Gentechnikfrei ja Glutenfrei ja Glutenfrei ja Lactosefrei ja Hefefrei ja Wegan nein MHD 30 Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage Herkunftsland D-Bayern Anbauverband Bioland Öko-Kontrollstelle / Nummer DE-ÖKC-006 / DE-BY-006-43156-BD Veterinärkontrollnummer DE BY 13050 EG Logistic-Daten; Verpackungsart Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet! Verkaufseinheit einzeln im Karton L./B./H: 198 x 198 x 86 VPE Gewicht Karton 4250111561983 Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto ca. 1800g / ca. 1876g Carlon Pitch Palette Article L./B./H: cm mx. 8° C L: 19 B: 19 H: 7 Käse-Beschreibung: Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeindrehem Teig, Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse int einer Schnicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl im Aroma als auch die		
Fett absolut auf 100 g ca. 27 davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12  Eiweißgehalt auf 100 g ca. 21,65  Kohlenhydrate auf 100 g 0 davon Zucker 0  Brennwert in kj auf 100 g ca. 1498  Brennwert in kcal auf 100 g ca. 358  Gentechnikfrei ja Glutenfrei ja Lactosefrei ja Lagena uf einer Lactosefrei ja Lagen auf einer Palette ja Lagen a		
Eiweißgehalt auf 100 g Ca. 21.65 Kohlenhydrate auf 100 g Do davon Zucker 0 Brennwert in kjauf 100 g Ca. 358 Gentechnikfrei Ja Glutenfrei Ja Lactosefrei Hefefrei Ja Hefefrei Ja Hefefrei Ja Jo Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage Herkunftstand D-Bayern Anbauverband Bioland Öko-Kontrollstelle / Nummer DE DE BY 13050 EG Logistic-Daten; Verpackungsart Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet! Verkaufseinheit Aussenmaße VPE-Karton in mm L/B/H: 198 x 198 x 86 VPE Gwicht Karton EAN - Code Karton 4250111561983 Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto Kartons pro Lage VPE Lagen auf einer Palette Hartons auf einer Palette Lagertemperatur / Maße Artikel L; / B; / H; cm Lagertemperatur / Maße Artikel L; / B; / H; cm Lagertemperatur / Maße Artikel L; / B; / H; cm  Lagertemperatur / Maße Artikel L; / B; / H; cm  Vyeken und diversen Heublumen, die sowchli fin Kornen Struktur sich dies erkäse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowchli fin Kornen Struktur sich dies erkäse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowchli fin Kornen als auch die	_	
Brennwert in kj auf 100 g		
Brennwert in kj auf 100 g  Brennwert in kcal auf 100 g  Ca. 358  Gentechnikfrei  Ja  Glutenfrei  Ja  Lactosefrei  Hefefrei  Ja  Vegan  MHD  Jo Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage  Herkunftsland  D-Bayern  MhD  Jo Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage  Herkunftsland  D-Bayern  MhD  Jo Bjoland  Öko-Kontrollstelle / Nummer  DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD  Veterinärkontrollnummer  DE BY 13050 EG  Logistic-Daten;  Verpackungsart  Verpackungsart  Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!  Verkaufseinheit  einzeln im Karton  Aussenmaße VPE-Karton in mm  L:/B:/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  FG g  EAN - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  Kartons auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  124  Lagen auf einer Palette  110  Palettengewicht in kg  521  Palettenabmessung L:/B:/H: mm  1200 x 800 x 140  max. 8° C  L: 19  B: 19  H: 7  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig, Durch die geschlossene  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerich und wird mit zunehmender  Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus  Wachs und diversen Heublumen, die sowohi ihr Aroma als auch die		
Brennwert in kcal auf 100 g Gentechnikfrei Giutenfrei Ja Lactosefrei Hefefrei Ja Wegan Nein MHD Jao Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage Herkunftsland D-Bayern Bioland Öko-Kontrollstelle / Nummer DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD Veterinärkontrollnummer DE BY 13050 EG Logistic-Daten; Verpackungsart Veraurseinheit einzeln im Karton Aussenmaße VPE-Karton in mm L:/B:/H: 198 x 198 x 86 VPE Gewicht Karton FA G EAN - Code Karton Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto Ca. 1800g / ca. 1876g Kartons pro Lage VPE Lagen auf einer Palette 11 Kartons auf einer Palette 11 Kartons auf einer Palette 11 Kartons auf einer Palette 11 Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die		
Gentechnikfrei ja Lactosefrei ja Hefefrei ja Wegan nein MHD 30 Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage Herkunftsland D-Bayern Bioland Öko-Kontrollstelle / Nummer DE-ÖKC-006 / DE-BY-006-43156-BD Weterinärkontrollnummer Logistic-Daten; Verpackungsart Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet! Verkaufseinheit einzeln im Karton Aussenmaße VPE-Karton in mm L:/B:/H: 198 x 198 x 86 VPE Gewicht Karton 76 g EAN - Code Karton Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto ca. 1800g / ca.1876g Kartons pro Lage VPE Lagen auf einer Palette Hartons auf einer Palette 11 Kartons auf einer Palette 11 Palettengewicht in kg 521 Palettenabmessung L: / B: / H: mm Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Käse-Beschreibung: Laib, ca. 19 x 7 cm, mit ellenbeinfarbenem Teig, Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die		
Giutenfrei Lactosefrei Lactosefrei Hefefrei Jia Hefefrei Jia Herkunftsland John Jage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage Herkunftsland D-Bayern Anbauverband Bioland Öko-Kontrollstrolle / Nummer DE - ÖKO - 006 / DE-BY-006-43156-BD Veterinärkontrollstrolle / Nummer DE - ÖKO - 006 / DE-BY-006-43156-BD Veterinärkontrollstrolle / Nummer DE - ÖKO - 006 / DE-BY-006-43156-BD Vetraufseinen Verpackungsart Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet! Verkaufseinheit Aussenmaße VPE-Karton in mm L:/B:/H: 198 x 198 x 86 VPE Gewicht Karton 76 g EAN - Code Karton Gewicht Karton Zea. 18105 / 9ca. 1876g Kartons pro Lage VPE Lagen auf einer Palette 11 Kartons auf einer Palette 11 Kartons auf einer Palette 11 Rartons auf einer Palette 11 Rartons auf einer Palette 11 Rartons auf einer Palette 110 Palettenöpewicht in kg 152 Palettenabmessung L: / B: / H: mm Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Tische Käse ist in Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln den Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 358
Lactosefrei Hefefrei  Vegan MHD 30 Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage Herkunftsland D-Bayern Bioland Öko-Kontrollstelle / Nummer DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD Veterinärkontrollnummer DE BY 13050 EG Logistic-Daten: Verpackungsart Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet! einzeln im Karton Aussenmaße VPE-Karton in mm L:/B:/H: 198 x 198 x 86 VPE Gewicht Karton 76 g EAN - Code Karton Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto Kartons pro Lage VPE Lagen auf einer Palette 11 Kartons auf einer Palette 11 Ratons auf einer Palette 11 Palettengewicht in kg 521 Palettenabmessung L: / B: / H: mm 1200 x 800 x 140 L: 19 B: 19 H: 7 Käse-Beschreibung: Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der rische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir verzedeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Gentechnikfrei	ja
Hefefrei Vegan  NHD  30 Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage  Herkunftsland  D-Bayern  Anbauverband Bioland Öko-Kontrollstelle / Nummer  DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD  Veterinärkontrollnummer  Logistic-Daten;  Verpackungsart  Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!  einzeln im Karton  Aussenmaße VPE-Karton in mm  L:/B:/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  Fe Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  Ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  Kartons auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  1264  Palettenabmessung L: /B:/H: mm  1200 x 800 x 140  Lagertemperatur / Maße Artikel L:/B:/H: cm  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig, Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredehol diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Glutenfrei	ja
Nein	Lactosefrei	ja
MHD 30 Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage Herkunftsland D-Bayern Anbauverband Bioland Öko-Kontrollstelle / Nummer DE-ÖKC-006 / DE-BY-006-43156-BD Veterinärkontrollnummer DE BY 13050 EG Logistic-Daten: Verpackungsart Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet! Verkaufseinheit einzeln im Karton Aussenmaße VPE-Karton in mm L:/B:/H: 198 x 198 x 86 VPE Gewicht Karton 76 g EAN - Code Karton 4250111561983 Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto ca. 1800g / ca.1876g Kartons pro Lage VPE Lagen auf einer Palette 11 Kartons auf einer Palette 264 Palettenhöhe cm 110 Palettengewicht in kg 521 Palettenabmessung L:/B:/H: mm 1200 x 800 x 140 Lagertemperatur / Maße Artikel L:/B:/H: cm max. 8° C L: 19 B: 19 H: 7 Käse-Beschreibung: Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Hefefrei	ja
Herkunftsland  Anbauverband  Bioland  Öko-Kontrollstelle / Nummer  DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD  Veterinärkontrollnummer  DE BY 13050 EG  Logistic-Daten:  Verpackungsart  Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!  Verkaufseinheit  Aussenmaße VPE-Karton in mm  L:/B:/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  76 g  EAN - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  110  Palettengewicht in kg  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  1200 x 800 x 140  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Vegan	nein
Anbauverband  Bioland  Öko-Kontrollstelle / Nummer  DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD  Veterinärkontrollnummer  DE BY 13050 EG  Logistic-Daten:  Verpackungsart  Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!  Verkaufseinheit  Aussenmaße VPE-Karton in mm  L:/B:/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  76 g  EAN - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  111  Kartons auf einer Palette  Palettenböhe cm  110  Palettengewicht in kg  521  Palettenabmessung L:/B:/H: mm  L200 x 800 x 140  Lagertemperatur / Maße Artikel L:/B:/H: cm  Max. 8° C  L: 19  B: 19  H: 7  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teigo Durch die geschlossene  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	MHD	30 Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 Tage
Öko-Kontrollstelle / Nummer       DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD         Veterinärkontrollnummer       DE BY 13050 EG         Logistic-Daten:       Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!         Verpackungsart       Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!         Verkaufseinheit       einzeln im Karton         Aussenmaße VPE-Karton in mm       L:/B:/H: 198 x 198 x 86         VPE Gewicht Karton       76 g         EAN - Code Karton       4250111561983         Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto       ca. 1800g / ca.1876g         Kartons pro Lage VPE       24         Lagen auf einer Palette       111         Kartons auf einer Palette       264         Palettenhöhe cm       110         Palettengewicht in kg       521         Palettenabmessung L: / B: / H: mm       1200 x 800 x 140         Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm       max. 8° C       L: 19       B: 19       H: 7         Käse-Beschreibung:       Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig, Durch die geschlossene       Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender         Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Herkunftsland	D-Bayern
Veterinärkontrollnummer       DE BY 13050 EG         Logistic-Daten:       Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!         Verkaufseinheit       einzeln im Karton         Aussenmaße VPE-Karton in mm       L:/B:/H: 198 x 198 x 86         VPE Gewicht Karton       76 g         EAN - Code Karton       4250111561983         Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto       ca. 1800g / ca.1876g         Kartons pro Lage VPE       24         Lagen auf einer Palette       11         Kartons auf einer Palette       264         Palettenhöhe cm       110         Palettengewicht in kg       521         Palettenabmessung L:/B:/H: mm       1200 x 800 x 140         Lagertemperatur / Maße Artikel L:/B:/H: cm       max. 8° C       L: 19       B: 19       H: 7         Käse-Beschreibung:       Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Anbauverband	Bioland
Logistic-Daten:  Verpackungsart  Verkaufseinheit  Aussenmaße VPE-Karton in mm  L:/B:/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  EAN - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  Palettenhöhe cm  Palettengewicht in kg  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Öko-Kontrollstelle / Nummer	DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD
Verpackungsart  Verkaufseinheit  Aussenmaße VPE-Karton in mm  L:/B:/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  EAN - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  Palettenpewicht in kg  Palettenabmessung L:/B:/H: mm  L:/B:/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  11  Kartons auf einer Palette  110  Palettenpewicht in kg  Palettenpewicht in kg  Palettenabmessung L:/B:/H: mm  Lagertemperatur / Maße Artikel L:/B:/H: cm  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG
Verpackungsart  Verkaufseinheit  Aussenmaße VPE-Karton in mm  L:/B:/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  EAN - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  Palettenpewicht in kg  Palettenabmessung L:/B:/H: mm  L:/B:/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  11  Kartons auf einer Palette  110  Palettenpewicht in kg  Palettenpewicht in kg  Palettenabmessung L:/B:/H: mm  Lagertemperatur / Maße Artikel L:/B:/H: cm  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Logistic-Daten:	
Verkaufseinheit  Aussenmaße VPE-Karton in mm  L:/B:/H: 198 x 198 x 86  VPE Gewicht Karton  76 g  EAN - Code Karton  4250111561983  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  264  Palettenhöhe cm  110  Palettengewicht in kg  521  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  1200 x 800 x 140  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	-	Parafinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!
VPE Gewicht Karton  EAN - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  264  Palettenhöhe cm  110  Palettengewicht in kg  521  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  1200 x 800 x 140  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	-	
VPE Gewicht Karton  EAN - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  264  Palettenhöhe cm  110  Palettengewicht in kg  521  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  1200 x 800 x 140  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 198 x 198 x 86
EAN - Code Karton  Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  264  Palettenhöhe cm  110  Palettengewicht in kg  521  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  1200 x 800 x 140  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	VPE Gewicht Karton	
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto  Ca. 1800g / ca.1876g  Kartons pro Lage VPE  Lagen auf einer Palette  11  Kartons auf einer Palette  264  Palettenhöhe cm  Palettengewicht in kg  521  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  1200 x 800 x 140  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  max. 8° C  L: 19  B: 19  H: 7  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	EAN - Code Karton	-
Lagen auf einer Palette  Lagen auf einer Palette  Kartons auf einer Palette  Palettenhöhe cm  Palettengewicht in kg  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Mäse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die		
Lagen auf einer Palette  Kartons auf einer Palette  264  Palettenhöhe cm  110  Palettengewicht in kg  521  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die	_	
Kartons auf einer Palette  Palettenhöhe cm  110  Palettengewicht in kg  521  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm    Sagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm    Calibrium of the company of the co	-	
Palettengewicht in kg  521  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  1200 x 800 x 140  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  max. 8° C  L: 19  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die		
Palettengewicht in kg  Palettenabmessung L: / B: / H: mm  1200 x 800 x 140  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm  max. 8° C  L: 19  B: 19  H: 7  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm  Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm    1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L:/B:/H: cm max. 8° C L: 19 B: 19 H: 7  Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die		
Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die		
es unter der Rinde zur Bildung von Edelschimmel kommen, dies ist unbedenklich.		Käse-Beschreibung:  Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene  Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die ätherischen Öle in den Käse abgeben. Durch die natürliche Reifung kann es unter der Rinde zur Bildung von Edelschimmel kommen, dies ist