


| | | | |
|--|--|------------------------------------|-------|
| Artikelbezeichnung | Schafshirtenkäse pur bio ca. 150g | | |
| Artikelnummer | 10013 | | |
| EAN - Code Artikel | 4250111510134 | | |
| Egalisiert | nein | | |
| Käsegruppe | Weichkäse | | |
| Milchart / Allergen | Bio-Schafmilch | | |
| Reifezeit | Keine | | |
| Tierart | Schaf | | |
| Lab | microbielles Lab | | |
| Salzart | Steinsalz | | |
| Rinde | keine | | |
| 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. 27,9 | davon gesättigte Fettsäuren ca. 18 | |
| Eiweißgehalt auf 100 g | ca. 18,65 | | |
| Kohlenhydrate auf 100 g | ca. 0,6 | davon Zucker ca. 0,6 | |
| Brennwert in kj auf 100 g | ca.1498 | | |
| Brennwert in kcal auf 100 g | ca. 358 | | |
| Gentechnikfrei | ja | | |
| Lactosefrei | nein | | |
| Hefefrei + Glutenfrei | ja | | |
| Vegan | nein | | |
| MHD = Restlaufzeit | 65 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 | vakuumiert | | |
| Verkaufseinheit | einzeln | | |
| VPE1 Inhalt / Aussenmaße Karton | 6 Stück im Karton | L:/B:/H: 293 x 105 x 86 | |
| VPE2 Inhalt /Aussenmaße Karton | Stück im Karton | L:/B:/H: | |
| VPE1 Gewicht Karton / VPE2 Gewicht Karton | | | |
| EAN - Code Karton | 425011156139 | | |
| Einzelgewicht Stück netto / brutto | ca. 150 g / g | | |
| Kartons pro Lage VPE1 / VPE 2 | VPE1 = 28 | VPE2 = | |
| Lagen auf einer Palette | VPE1 = 15 | VPE2 = | |
| Kartons auf einer Palette | VPE 1 = 420 | VPE2 = | |
| Palettenhöhe ohne Palette / mit Palette cm | | | |
| Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm | max. 8° C | L: | B: H: |
|  | <p style="text-align: center;">Käsebeschreibung:</p> <p>Hirtenkäse sind jung verpackte kleine Laibe, ca. 8 x 3 cm. Blütenweißer, schnittfester Teig mit glatter Oberfläche. Angenehm frischer Geschmack. Mit zunehmender Reifung wird die Textur geschmeidiger</p> | | |