


| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Artikelbezeichnung | Schafbert Bio Kräuter ca. 150 g | | |
| Artikelnummer | 10021 | | |
| EAN - Code Artikel | 4250111510219 | | |
| Egalisiert | nein | | |
| Käsegruppe | Weichkäse | | |
| Milchart / Allergen | Bio-Schafmilch | | |
| Reifezeit | ca. 14 Tage | | |
| Tierart | Schaf | | |
| Lab | mikrobiell | | |
| Salzart | Salz | | |
| Rinde | weißer Edelschimmel | | |
| Rinde zum Verzehr geeignet | ja | | |
| Zutaten | 0,10% Gewürze*, 0,55% Gewürze* (* aus kbA) | | |
| 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 | davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 | |
| Eiweißgehalt auf 100 g | ca. 18,62 | | |
| 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 | | |
| Logistic-Daten: | | | |
| 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 | 4250111560214 | | |
| 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 |
|  | Käse-Beschreibung: | | |
| | <p>Unser Schafbert wird im Camembert-Verfahren hergestellt, mit einer elfenbeinfarbenen, festen Struktur. Der Geschmack ist leicht süßlich-mandelartig. Von weißem Edelschimmel umhüllt. Pur, oder die Oberseite mit Kräutern oder Gewürzen veredelt. In jedem Reifestadium ein Geschmackserlebnis.</p> | | |
| <small>Kräuter-Gewürzmischung: Schnittlauch*, Rosmarin*, Thymian*, Oregano*, Petersilie*, Majoran*, Kümmel gemahlen*, Knoblauch*</small> | | | <small>27.03.18 fi</small> |