

Artikelbezeichnung	Schafbert Bio Pfeffer ca. 150 g	
Artikelnummer	10022	
EAN - Code Artikel	4250111510226	
Egalisiert	nein	
Käsegruppe	Weichkäse	
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch	
Reifezeit	ca. 14 Tage	
Tierart	Schaf	
Lab	mikrobiell ohne Konservierungsstoffe	
Salzart	Steinsalz	
Rinde	weißer Edelschimmel	
Rinde zum Verzehr geeignet	ja	
Zutaten	bunte Pfeffermischung* (*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. 18	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 18,2	
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1172	
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 280	
Glutenfrei	ja	
Lactosefrei	ja	
Hefefrei	ja	
Vegan	nein	
MHD - Restlaufzeit	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	einzeln oder 6 Stück im Karton	
EAN - Code Karton	4250111560221	
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 150 g / ca. 945 g	
Außenmaße Verkaufskarton (LxBxH) mm	293 x 105 x 86	
Kartons pro Lage	28	
Lagen auf einer Palette	15	
Kartons auf einer Palette	420	
Palettenhöhe (inkl. Palette) cm	142	
Lagertemperatur	max. 8° C	



Käse-Beschreibung:

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 einer bunten Pfeffermischung veredelt. In jedem Reifestadium ein Geschmackserlebnis.