


Artikelbezeichnung	Chiemgauer Schafskäse Wachs Bio ca. 1,8 kg		
Artikelnummer	10060		
EAN - Code Artikel	4250111510608		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch		
Reifezeit	6 Monate		
Tierart	Schaf		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	braunes Paraffinwachs-dient dem Käse als Verpackung - Nicht zum Verzehr geeignet!		
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	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 24,55		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker ca. 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1498		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 358		
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	Wachsrinde - 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	4250111560603		
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:		
	<p>Laib, ca. 19 x 7 cm groß, der mit mokkabraunem Paraffinwachs umhüllt ist. Elfenbeinfarbener, geschlossener Teig, der sich gut in dickere Scheiben oder Würfel schneiden lässt.</p> <p>Je nach Reifegrad schmeckt dieser Käse mild bis vollmundig-geschmeidig</p>		