

Artikelbezeichnung	Chiemgauer Schafskäse 1,8 kg mit "transparentem Coating"	
Artikelnummer	10060	
EAN - Code Artikel	4250111510608	
Egalisiert	nein	
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse	
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch	
Reifezeit	6 Monate	
Tierart	Schaf	
Lab	mikrobiell ohne Konservierungsstoffe	
Salzart	Steinsalz	
Rinde	Transparentes Coating LU 45 SBN - dienst dem Käse als Verpackung	
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. 18,62	
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	
Glutenfrei	ja	
Lactosefrei	ja	
Hefefrei	ja	
Vegan	nein	
MHD - Restlaufzeit	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	DE BY 13050 EG	
Logistic-Daten:		
Verpackungsart	Transparentes Coating - Nicht zum Verzehr geeignet	
Verkaufseinheit	einzeln oder 2 Stück im Karton	
EAN - Code Karton	4250111560603	
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 1.800 g / ca. 4050 g	
Außenmaße Verkaufskarton (LxBxH) mm	405 x 195 x 84	
Kartons pro Lage	12	
Lagen auf einer Palette	15	
Kartons auf einer Palette	180	
Palettenhöhe (inkl. Palette) cm	140	
Lagertemperatur	max. 8° C	



Käse-Beschreibung:

Der Laib ist ca. 19 x 6 cm groß und wird mit transparentem Coating umhüllt. Elfenbeinfarbener, geschlossener Teig, der sich gut in dickere Scheiben bzw. Würfel schneiden lässt. Je nach Reifegrad schmeckt dieser Käse mild säuerlich bis vollmundig und geschmeidig.

Käse ist ein lebendes Produkt.

Nach dem Anschnitt kann es während der Lagerung zur Bildung von Edelschimmel unter der Rinde kommen. Dies ist unbedenklich.

Das transparente Coating wird frisch auf den Käse aufgebracht. Deshalb benötigen wir einen Vorlauf von ca. 7 Tagen bei Ihren Bestellungen.