

Artikelbezeichnung	Chiemgauer Frühlingskäse Bio Schnittlauch ca. 1800 g	
Artikelnummer	10075	
EAN - Code Artikel	4250111510752	
Egalisiert	nein	
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse	
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch	
Reifezeit	Keine	
Tierart	Schaf	
Lab	Mikrobiell, ohne Konservierungsstoffe	
Salzart	Steinsalz	
Rinde	keine	
Rinde zum Verzehr geeignet	-	
Zutaten	Schnittlauch* und Knoblauch* 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. 18	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12
Eiweißgehalt auf 100 g	ca.18,62	
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 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	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	Einzel oder 2 Stück im Karton	
EAN - Code Karton	4250111560757	
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 1800 g / ca. 3725 g	
Außenmaße Verkaufskarton (LxBxH) mm	405 x 194 x 84	
Kartons pro Lage	12	
Lagen auf einer Palette	15	
Kartons auf einer Palette	180	
Palettenhöhe (inkl. Palette) cm	139	
Lagertemperatur	max. 8° C	



### Käse-Beschreibung:

Der Laib ca. 19 x 6 cm wird mit einer Knoblauch-Schnittlauchmischung umhüllt. Der elfenbeinfarbene Teig ist geschlossen und lässt sich gut in dickere Scheiben, bzw. Würfel schneiden.  
je nach Reifegrad schmeckt dieser Käse mild-säuerlich bis vollmundig-geschmeidig.