


Artikelbezeichnung	Schafsbrie Bio Schwarzkümmel ca. 700 g	
Artikelnummer	10084	
EAN - Code Artikel	4250111510844	
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	Schwarzkümmel* (*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 ca. 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	
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 2 Stück im Karton	
EAN - Code Karton	4250111560849	
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 700 g / ca. 1490 g	
Außenmaße Verkaufskarton (LxBxH) mm	264 x 150 x 73	
Kartons pro Lage	24	
Lagen auf einer Palette	15	
Kartons auf einer Palette	360	
Palettenhöhe (inkl. Palette) cm	122	
Lagertemperatur	max. 8° C	
	<p>Käse-Beschreibung:</p> <p>Creinig, vollmundiger Brie ca. 13 x 7 cm der auch als 1,8 kg Laib erhältlich ist. Schnittfeste Struktur, von weißem Edelschimmel umhüllt. Die Konsistenz ändert sich mit der Reifung in zart schmelzend. Im jungen Zustand besticht dieser Brie durch seinen milden Geschmack. Im gereiften Zustand durch vollmundig-würzigen Geschmack</p> <p>Varianten 700 g: Pur Kräuter, Pfeffer, Schwarzkümmel, Knoblauch</p> <p>Varianten 1.800 g: Pur, Kräuter, Pfeffer, Schwarzkümmel</p>	