


Artikelbezeichnung	Schafsbrie Bio Kräuter ca. 1800 g	
Artikelnummer	10091	
EAN - Code Artikel	4250111510912	
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	Kräutermischung* (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. 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 2 Stück im Karton	
EAN - Code Karton	4250111560917	
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 1800 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	
	<p><b>Käse-Beschreibung:</b>          Cremig, vollmundiger Brie der auch als 700 g 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><b>Varianten 1.800 g:</b> Pur Kräuter, Pfeffer, Schwarzkümmel  <b>Varianten 700 g:</b> Pur, Kräuter, Pfeffer, Schwarzkümmel, Knoblauch</p>	