

Artikelbezeichnung	Ziegenräucherkäse ca. 1,8 kg Bio aus dem Meckerkäse		
Artikelnummer	10118		
EAN - Code Artikel	4250111511186		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Ziegenmilch		
Reifezeit	6 Wochen		
Tierart	Ziege		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	bräunliche Färbung durch den Buchenrauch		
Rinde zum Verzehr geeignet	Ja		
Zutaten	Feine Holzspäne aus Buchenholz zum Räuchern		
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. 21,60		
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	65 Tage im verschlossenen Vakuum		
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	einzeln im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 198 x 198 x 86		
VPE Gewicht Karton	76 g		
EAN - Code Karton	4250111561181		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 1800g / ca.1892g		
Kartons pro Lage VPE	24		
Lagen auf einer Palette	11		
Kartons auf einer Palette	264		
Palettenhöhe cm	110		
Palettengewicht in kg	525		
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:

Sein würziges-rauchiges Aroma, bekommt diese Spezialität aus Ziegenmilch, durch das Räuchern über Buchenholz. Am besten schmeckt der Käse, wenn er vor dem Verzehr auf Zimmertemperatur gebracht wird. Der ideale Käse zur deftigen Brotzeitplatte mit kräftigem Wein.