


Artikelbezeichnung	Ziegenalkmase Bio ca. 600 - 700 g		
Artikelnummer	10133		
EAN - Code Artikel	4250111511339		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Weichkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Ziegenmilch		
Reifezeit	mind. 3 Monate		
Tierart	Ziege		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Rotschmier		
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. 28,2	davon gesättigte Fettsäuren ca. 16,4	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 16,50		
Kohlenhydrate auf 100 g	ca. 0,70	davon Zucker ca. 0,70	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1498		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 358		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	nein		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	35 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	2 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 264 x 150 x 73		
VPE Gewicht Karton	74g		
EAN - Code Karton	4250111561334		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 1400g / ca. 1482g		
Kartons pro Lage VPE	24		
Lagen auf einer Palette	15		
Kartons auf einer Palette	360		
Palettenhöhe cm	125		
Palettengewicht in kg	560		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 13	B: 13 H: 7
		Käsebeschreibung:	
		<p>Ein junger Ziegenkäse, der ca. 3 Monate gereift ist. Die Rinde wird mit Rotschmier bearbeitet. Dies verleiht dem geschmacklich milden Ziegenkäse eine feine würzige Note.</p> <p>Durch die traditionelle Herstellung kann es zu geringfügigen Gewichtsschwankungen kommen.</p>	

