


Artikelbezeichnung	Ziegenbrie Pfeffer Bio ca. 700 g		
Artikelnummer	10142		
EAN - Code Artikel	4250111511421		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Weichkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Ziegenmilch		
Reifezeit	ca. 14 Tage		
Tierart	Ziege		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	weißer Edelschimmel		
Rinde zum Verzehr geeignet	ja		
Zutaten	bunte Pfeffermischung* (* 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. 22,5	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 16,55		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1172		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 280		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	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	2 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 264 x 150 x 73		
VPE Gewicht Karton	74g		
EAN - Code Karton	4250111561426		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 1400g / ca. 1478g		
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
	Käse-Beschreibung:		
	<p>Cremitig, vollmundiger Brie, ca. 13 x 7 cm, mit schnittfester 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.</p> <p>Im gereiften Zustand durch vollmundig-würzig Geschmack.</p>		
<small>bunte Pfeffermischung* (*kbA)</small>			
<small>02.05.2018 no</small>			