


|   |  |                                       |            |
|---|--|---------------------------------------|------------|
| Artikelbezeichnung  | Ziegenbrie Bio Schwarzkümmel ca. 700 g   |                                       |            |
| Artikelnummer   | 10144  |                                       |            |
| EAN - Code Artikel  | 4250111511445  |                                       |            |
| 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   | 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. 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   | 4250111561440  |                                       |            |
| 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 |
|  | <b>Käse-Beschreibung:</b>  |                                       |            |
|   | <p>Creinig, 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> |                                       |            |
| Schwarzkümmel* (* aus kbA)  |  |                                       |            |
| 02.05.2018 no   |  |                                       |            |