

Artikelbezeichnung	Ziegen-Hofkäse Bio ca. 8.000 g Laib		
Artikelnummer	10199		
EAN - Code Artikel	4250111501996		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Ziegenmilch		
Reifezeit	ca. 9 Monate		
Tierart	Ziege		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Rotschmier Natur		
Rinde zum Verzehr geeignet	ja		
Zutaten	-		
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. 31,50	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 28,9		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1615		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 386		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	65 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	vakuumiert		
Verkaufseinheit	2 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 385 x 385 x 170		
VPE Gewicht Karton	596g		
EAN - Code Karton	4250111521994		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca.16 kg / ca. 16,7 kg		
Kartons pro Lage VPE	6		
Lagen auf einer Palette	5		
Kartons auf einer Palette	30		
Palettenhöhe cm	99		
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: 31	B: 31 H: 8,5



Käse-Beschreibung:

Laib, ca. 31 x 8,5 cm, mit goldgelber, griffester und geschlossener Rinde. Elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig. Je nach Reifegrad entwickelt dieser Käse eine vielschichtige Aromastruktur.

Auch erhältlich als 1/4 Stück und als 1/6 Stück