

Artikelbezeichnung	Kuh-Hofkäse Bio 1/2 Laib ca. 2 kg		
Artikelnummer	10221		
EAN - Code Artikel	4250111512213		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-KUHMILCH		
Reifezeit	mind. 2 Monate		
Tierart	Kuh		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Rotschmier Natur		
Zutaten	-		
Rohmilch	nein		
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt auf 100 g	ca. 1,7%		
Fettgehalt i. Tr.	mind. 45%		
Fett absolut auf 100 g	ca. 31,5	davon gesättigte Fettsäuren ca. 22	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 26		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1673		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 403		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	30 Tage		
Herkunftsland	D-Bayern		
Anbauverband	EU-Bio		
Öko-Kontrollstelle / Nummer	DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD		
Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG		
Logistic-Daten:			
Verpackungsart	vakuuiert		
Verkaufseinheit	4 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 385 x 385 x 170		
VPE Gewicht Karton	596g		
EAN - Code Karton	4250111562218		
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 2000g / 8660g		
Kartons pro Lage VPE	6		
Lagen auf einer Palette	5		
Kartons auf einer Palette	30		
Palettenhöhe cm	99		
Palettengewicht in kg	285		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 32	B: 16 H: 8,5
	Käse-Beschreibung:		
	<p>Laib, ca. 32 cm x 8,5 cm. Hellbraune, grifffeste, geschlossene Rinde. Strohgelber, geschmeidiger Teig. Je nach Reifegrad entwickelt dieser Käse eine vielschichtige Aromastruktur.</p>		