


| | | | |
|---|---|---------------------------------------|----------------|
| Artikelbezeichnung | Ziegen Hofkäse Bio 1/4 Stück ca. 2 kg | | |
| Artikelnummer | 11199 | | |
| EAN - Code Artikel | 4250111511995 | | |
| 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. 31,5 | 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 = Restlaufzeit | 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 | vakuuiert | | |
| Verkaufseinheit | 8 Stück im Karton | | |
| Aussenmaße VPE-Karton in mm | L:/B:/H: 385 x 385 x 170 | | |
| VPE Gewicht Karton | 596g | | |
| Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto | ca. 16 kg / ca. 16,72 kg | | |
| EAN - Code Karton | 4250111561990 | | |
| Kartons pro Lage VPE | 6 | | |
| Lagen auf einer Palette | 5 | | |
| Kartons auf einer Palette | 30 | | |
| Palettenhöhe cm | 99 | | |
| Palettengewicht in kg | 528 | | |
| Palettenabmessung L: / B: / H: mm | 1200 x 800 x 140 | | |
| Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm | max. 8° C | L:23 | B: 15,5 H: 8,5 |
|  | Käse-Beschreibung: | | |
| | <p>Laib, ca. 31 x 8,5 cm, mit goldgelber, grifffester und geschlossener Rinde. Elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig. Je nach Reifegrad entwickelt dieser Käse eine vielschichtige Aromastuktur.</p> <p>Auch erhältlich als 8 kg Laib und als 1/6 Stück</p> | | |