


Artikelbezeichnung	Rotweinkäse Bio ca. 1800 g		
Artikelnummer	11812		
EAN - Code Artikel	4250111518123		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch		
Reifezeit	ca. 10 - 12 Tage		
Tierart	Schaf		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Rotweingeläger von Bio-Weingut Hirth und weißer Edelschimmel		
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. 27	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 24,55		
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	einzeln im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 198 x 198 x 86		
VPE Gewicht Karton	76 g		
EAN - Code Karton	4250111568128		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 1800g / ca.1880g		
Kartons pro Lage VPE	24		
Lagen auf einer Palette	11		
Kartons auf einer Palette	264		
Palettenhöhe cm	110		
Palettengewicht in kg	522		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 19	B: 19 H: 7
	<p>Käse-Beschreibung:</p> <p>Laib, ca. 18 x 7 cm, mit cremiger, schnittfester Textur und kleinen Löchern im Teig. Die Konsistenz ändert sich mit der Lagerung in zart schmelzend. Je nach Reifegrad schmeckt der Käse mild-mandelartig bis vollmundig. Die Oberseite wird mit einem Rotweingeläger affiniert und mit weißem Edelschimmel veredelt.</p>		