

Artikelbezeichnung	Eingelegter Schafskäse im Becher bio	
Artikelnummer	11831	
EAN - Code Artikel	4250111518314	
Egalisiert	ja	
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse	
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch	
Reifezeit	KEINE	
Tierart	Schaf	
Lab	microbiell ohne Konservierungsstoffe	
Salzart	Steinsalz	
Rinde	keine	
Einwaage	ca. 180 g	
Zutaten	Steinsalz, Sonnenblumenöl* (*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. 18 g	davon gesättigte Fettsäuren ca. 12
Eiweißgehalt auf 100 g	ca.18,62	
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1498 (Käse)	
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 358 (Käse)	
Glutenfrei	ja	
Lactosefrei	ja	
Hefefrei	ja	
Vegan	nein	
MHD = Restlaufzeit	70 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	Kunststoffbecher	
Verkaufseinheit	einzeln oder 6 Stück im Karton	
EAN - Code Karton	4250111568319	
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 180 g / ca. 1240 g	
Außenmaße Verkaufskarton (LxBxH) mm	293 x 105 x 86	
Kartons pro Lage	28	
Lagen auf einer Palette	14	
Kartons auf einer Palette	392	
Palettenhöhe (inkl. Palette) cm	135	
Lagertemperatur	bei 6° - 8° C	



Käse-Beschreibung:

Junger Chiemgauer Schafskäse wird in Würfel geschnitten und in hochwertigem Sonnenblumenöl eingelegt, da diese beim Kühlen nicht ausflockt. Pur als milde Version, auf jeden Fall ein Genuss für den Gaumen.

Auch erhältlich als Variante:

Knoblauch-Kräuter-Rosa Pfeffermischung, Knoblauch-Schnittlauch
Basilikum-Paprikagranulat-Chiliflocken, Dattel-Feige-Chiliflocken