


| | | | |
|---|--|---------------------------------------|---------------|
| Artikelbezeichnung | Eingelegter Schafskäse im Becher Bio 180 g | | |
| Artikelnummer | 13006 | | |
| EAN - Code Artikel | 4250111530064 | | |
| Egalisiert | ja | | |
| Käsegruppe | Halbfester Schnittkäse | | |
| Milchart / Allergen | Bio-Schafmilch | | |
| Reifezeit | keine | | |
| Tierart | Schaf | | |
| Lab | mikrobiell | | |
| Salzart | Salz | | |
| Rinde | keine | | |
| Einwaage | ca. 180 g | | |
| Zutaten | Knoblauch*, Schnittlauch*, Salz, Sonnenblumenöl (*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. 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 | 992 | | |
| Brennwert in kcal auf 100 g | 237 | | |
| Gentechnikfrei | ja | | |
| Glutenfrei | ja | | |
| Lactosefrei | ja | | |
| Hefefrei | ja | | |
| Vegan | nein | | |
| MHD | 35 Tage | | |
| Herkunftsland | D-Bayern | | |
| Anbauverband | Bioland | | |
| Öko-Kontrollstelle / Nummer | DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD | | |
| Veterinärkontrollnummer | DE BY 13050 EG | | |
| <u>Logistic-Daten:</u> | | | |
| Verpackungsart | Kunststoffbecher | | |
| Verkaufseinheit | 6 Stück im Karton | | |
| Aussenmaße VPE-Karton in mm | L:/B:/H: 293 x 105 x 86 | | |
| VPE Gewicht Karton | 147g | | |
| EAN - Code Karton | 4250111561068 | | |
| Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto | ca. 1080g / 1227g | | |
| Kartons pro Lage VPE | 28 | | |
| Lagen auf einer Palette | 14 | | |
| Kartons auf einer Palette | 392 | | |
| Palettenhöhe cm | 135 | | |
| Palettengewicht in kg | 506 | | |
| Palettenabmessung L: / B: / H: mm | 1200 x 800 x 140 | | |
| Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm | max. 8° C | L: 9,4 | B: 9,4 H: 4,5 |
|  | Käse-Beschreibung: | | |
| | <p>Junger Chiemgauer Schafkäse wird in Würfel geschnitten und mit Knoblauch und Schnittlauch in Öl eingelegt. Wir verwenden hierfür hochwertiges Sonnenblumenöl, da dieses beim Kühlen nicht ausflockt.</p> | | |
| | <small>Knoblauch*, Schnittlauch*, Salz, Sonnenblumenöl (*kbA)</small> | | |
| | <small>6.12.21 ff</small> | | |