


Artikelbezeichnung	Chiemgauer mit Eichenrinde 1,8 kg		
Artikelnummer	13022		
EAN - Code Artikel	4250111530224		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch		
Reifezeit	mindestens 4 Monate		
Tierart	Schaf		
Lab	mikrobiell ohne Konservierungsstoffe		
Salzart	Salz		
Zutaten	Sud aus gemahlener Eichenrinde, Holundersaft*, Wacholderbeeren*, Rotschmier		
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 ca. 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1498		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 358		
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		
Logistic-Daten:			
Verpackungsart	vakuumiert		
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	4250111569224		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 1800g / ca.1892g		
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
	<b>Käse-Beschreibung:</b>		
	<p>Diese besondere Spezialität erhält durch sorgfältige Pflege in Handarbeit mit einem speziellen Sud aus Eichenrinde, Holunderbeerensaft und Wacholderbeeren seine hellbraune rustikale Farbe. Je nach Reifegrad entwickelt dieser Käse eine vielschichtige Aromastuktur von würzig bis kräftig. Schnittfester, hellgelber Teig.</p> <p>Dieser Käse sollte vor dem Verzehr ca. 1 Stunde Zimmertemperatur genießen dürfen</p> <p><b>Vorbestellartikel, Lieferzeit 3 Wochen</b></p>		