


Artikelbezeichnung	Ziegen-Hofkäse SB-Stück ca. 180 g		
Artikelnummer	13024		
EAN - Code Artikel	4250111530248		
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		
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. 31,50	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	30 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	vakuumiert		
Verkaufseinheit	10 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 198 x 198 x 86		
VPE Gewicht Karton	76g		
EAN - Code Karton	4250111569248		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 1800 g / ca. 1906 g		
Kartons pro Lage VPE	24		
Lagen auf einer Palette	11		
Kartons auf einer Palette	264		
Palettenhöhe cm	110		
Palettengewicht in kg	529		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 9	B: 8 H: 3
	<p>Praktisches SB-Stück aus einem Laib Ziegenhofkäse geschnitten. Goldgelbe, griffige, geschlossene Rinde. Elfenbeinfarbener, schnittfester Teig. Je nach Reifegrad, entwickelt dieser Käse eine vielschichtige Aromastruktur von mild bis würzig.</p> <p>Auch als Variante mit Schaf- und Kuhmilch erhältlich!</p> <p>Unsere Produkte werden traditionell von Hand hergestellt und in Stücke geschnitten.</p> <p>Deshalb kann es zu geringfügigen Gewichtsschwankungen kommen.</p>		