

Artikelbezeichnung	Pecorino jung Bio ca. 2000 g		
Artikelnummer	30055		
EAN - Code Artikel	4250111510554		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Hartkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch		
Reifezeit	mind. 3 Monate		
Tierart	Schaf		
Lab	mikrobiell		
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen		
Zutaten	-		
Rohmilch	nein		
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt	ca 1,5%		
Fettgehalt i. Tr.	mind. 50%		
Fett absolut auf 100 g	ca. 28	davon gesättigte Fettsäuren ca. 17	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 28		
Kohlenhydrate auf 100 g	0,1	davon Zucker 0,1	
Kalzium auf 100 g	900 - 950 mg		
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1748		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 418		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	65 Tage		
Herkunftsland	D-Bayern		
Anbauverband	EU-Bio		
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 120		
VPE Gewicht Karton	150 g		
EAN - Code Karton	4250111560559		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 2000g / 2166g		
Kartons pro Lage VPE	24		
Lagen auf einer Palette	9		
Kartons auf einer Palette	2016		
Palettenhöhe cm	125		
Palettengewicht in kg	495		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 16,5	B: 16,5 H: 10
	Käse-Beschreibung:		
	Pergamentfarbener Teig mit einer kompakten, schweren Struktur. Strohgelbe Rinde mit kleineren Einschlüssen. Milder Geschmack im jungen Zustand, mit zunehmender Reife würziger. Er kann sowohl als Reibe-, wie auch als Tafelkäse genossen werden		