


Artikelbezeichnung	Pecorino alt Bio ca. 2000 g	
Artikelnummer	30056	
EAN - Code Artikel	4250111510561	
Egalisiert	nein	
Käsegruppe	Hartkäse	
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch	
Reifezeit	mind. 3 Monate	
Tierart	Schaf	
Lab	mikrobiell ohne Konservierungsstoffe	
Rinde	Coating, nicht zum Verzehr geeignet	
Zutaten	-	
Rohmilch	nein	
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen	
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell	
Salzgehalt	ca. 1,3%	
Fettgehalt i. Tr.	mind. 48%	
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. 1726	
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 412	
Glutenfrei	ja	
Lactosefrei	ja	
Hefefrei	ja	
Vegan	nein	
MHD = Restlaufzeit	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 oder 6 Stück im Karton	
EAN - Code Karton	4250111560566	
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 2000 g /ca. 12,6 kg	
Außenmaße Verkaufskarton (LxBxH) mm	387 x 293 x 225 mm	
Kartons pro Lage	8	
Lagen auf einer Palette	4	
Kartons auf einer Palette	32	
Palettenhöhe (inkl. Palette) mm	1050	
Lagertemperatur	max. 8° C	
	<p><b>Käse-Beschreibung:</b></p> <p>Pergamentfarbener Teig mit einer kompakten, schweren Struktur.          Die Rinde ist zum Schutz der Feuchtigkeit mit einem Coating überzogen.          Je nach Reifegrad mild bis pikant würzig im Geschmack.</p> <p>Er eignet sich sowohl als Reibe-, wie auch als Tafelkäse.</p>	