

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		
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		
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	4250111560566		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 2000g / ca.2166g		
Kartons pro Lage VPE	24		
Lagen auf einer Palette	9		
Kartons auf einer Palette	216		
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: 14	B: 14 H: 11
Lagertemperatur	max. 8° C		



Käse-Beschreibung:

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. Er eignet sich sowohl als Reibe-, wie auch als Tafelkäse.