


Artikelbezeichnung	Schaf-Heublumenkäse Bio ca. 1.800 g		
Artikelnummer	30098		
EAN - Code Artikel	4250111510981		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Schafmilch		
Reifezeit	ca. 6 Monate		
Tierart	Schaf		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Paraffinwachs-dient dem Käse als Verpackung - Nicht zum Verzehr geeignet!		
Zutaten Rinde	Thymian*, Majoran*, Saflor, Rosenblüten, Malvenblüten, Ringelblume (*aus kbA)		
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. 24,50		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 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	30 Tage ohne Anschnitt / nach dem Anschnitt ca. 10 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	Paraffinwachs - Nicht zum Verzehr geeignet!		
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	4250111560986		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 1800g / ca.1876g		
Kartons pro Lage VPE	24		
Lagen auf einer Palette	11		
Kartons auf einer Palette	264		
Palettenhöhe cm	110		
Palettengewicht in kg	521		
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
	Käse-Beschreibung:		
	<p>Laib, ca. 19 x 7 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die ätherischen Öle in den Käse abgeben. Durch die natürliche Reifung kann es unter der Rinde zur Bildung von Edelschimmel kommen, dies ist unbedenklich.</p>		