


Artikelbezeichnung	Rosalie Bio aus Heumilch Laib ca. 3,5 kg		
Artikelnummer	30265		
EAN - Code Artikel	4250111502658		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Kuhmilch		
Reifezeit	ca. 8 Wochen		
Tierart	Kuh		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Paraffinwachs - dient dem Käse als Verpackung		
Rinde zum Verzehr geeignet	nein		
Zutaten	Rosmarin*, Salz (* aus kbA)		
Rohmilch	nein		
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt auf 100 g	1,5 g		
Fettgehalt i. Tr.	mind. 45%		
Fett absolut auf 100 g	ca. 33	davon gesättigte Fettsäuren ca. 23	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 22		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1663		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 394		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	30 Tage ohne Anschnitt / Nach dem Anschnitt ca. 12 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	Paraffinwachs mit Rosmarin*		
Verkaufseinheit	4 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 385 x 385 x 170		
VPE Gewicht Karton	596g		
EAN - Code Karton	4250111562652		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 14 kg / ca. 14,6 g		
Kartons pro Lage VPE	6		
Lagen auf einer Palette	5		
Kartons auf einer Palette	30		
Palettenhöhe cm	99		
Palettengewicht in kg	475		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 35	B: 11,5 H: 11,5
	Käse-Beschreibung:		
	<p>Ein sattgelber Schnittkäse, ca 35 x 11,5 x 11,5 cm mit kleinen Löchern im Teig. Geschmeidige Konsistenz mit mild-aromatischem Geschmack. Veredelt wird dieser Käse mit einer Rinde aus Wachs und Rosmarin* (*kbA), welcher die ätherischen Öle in den Käse abgibt. Ein fein-würziges Aroma, das auf der Zunge zergeht.</p> <p>Auch als ca. 1,75 kg Laib oder 200 g SB Stück erhältlich</p>		