


Artikelbezeichnung	Bergkäse Bio Laib ca. 4 kg		
Artikelnummer	30267		
EAN - Code Artikel	4250111532679		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Hartkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Kuhmilch		
Reifezeit	mind. 60 Tage		
Tierart	Kuh		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Naturrinde		
Rinde zum Verzehr geeignet	ja		
Zutaten	-		
Rohmilch	nein		
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt	ca. 0,5		
Fettgehalt i. Tr.	mind. 45%		
Fett absolut auf 100 g	ca. 27	davon gesättigte Fettsäuren ca. 21	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 26		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1615		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 386		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	30 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	2 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 385 x 385 x 170		
VPE Gewicht Karton	596g		
EAN - Code Karton	4250111562676		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 8.000g / ca. 8628g		
Kartons pro Lage VPE	6		
Lagen auf einer Palette	5		
Kartons auf einer Palette	30		
Palettenhöhe cm	99		
Palettengewicht in kg	285		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 30	B: 22 H: 10
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p><b>Käse-Beschreibung:</b></p> <p>Rustikaler Hartkäse ca. 30 x 22 x 10 cm, mit geschlossener Rinde  Elfenbeinfarbener Teig mit Bruchlochung.  Dieser Käse besticht durch sein aromatisch-würziges Aroma.</p> <p><b>Auch als ca. 180 g Scheibe vakuumiert erhältlich</b></p> </div> </div>			