


Artikelbezeichnung	Der Rustikale Bio ca. 4 kg Laib		
Artikelnummer	30275		
EAN - Code Artikel	4250111502757		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Kuhmilch		
Reifezeit	4 - 6 Monate		
Tierart	Kuh		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Asche - Gesteinsmehl (nicht zum Verzehr empfohlen)		
Zutaten	-		
Rohmilch	nein		
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt auf 100g	ca. 1,9%		
Fettgehalt i. Tr.	mind. 45%		
Fett absolut auf 100 g	ca. 33	davon gesättigte Fettsäuren ca.22	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 26		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1708		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 412		
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	4250111562751		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 8000g / 8724g		
Kartons pro Lage VPE	6		
Lagen auf einer Palette	5		
Kartons auf einer Palette	30		
Palettenhöhe cm	99		
Palettengewicht in kg	287		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 23	B: 23 H: 7
	Käse-Beschreibung:		
	<p>Laib, ca. 32 x 8,5cm, der durch seinen kräftigen, aromatischen Geschmack besticht. Strohgelber, geschmeidiger Teig. Die Rinde wird mit Birkenholzasche überzogen, damit der Käse nicht austrocknet.</p>		