


Artikelbezeichnung	Glontaler Laib ca. 4.000 g		
Artikelnummer	30373		
EAN - Code Artikel	4250111503730		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Kuhmilch		
Reifezeit	8 - 12 Wochen		
Tierart	Kuh		
Lab	mikrobiell		
Salzart	Salz		
Rinde	Coating (nicht zum Verzehr geeignet)		
Rinde zum Verzehr geeignet	nein		
Zutaten	-		
Rohmilch	nein		
Kulturen allgemein	Milchsäurekulturen		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt auf 100g	ca. 1%		
Fettgehalt i. Tr.	mind. 50%		
Fett absolut auf 100 g	ca. 33 g	davon gesättigte Fettsäuren ca. 21,7g	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 26,5 g		
Kohlenhydrate auf 100 g	0	davon Zucker 0	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1663		
Brennwert in kcal auf 100 g	401		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	60 Tage im geschlossenen und gekühltem Vakuum		
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	4250111563734		
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	ca. 8 kg / ca. 8,660 kg		
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: 7,5
Käse-Beschreibung:			
 <p>Schnittfester Käse mit leicht nussig-würziger Note, der auf der Zunge zergeht. Kompakter, strohgelber Teig. Zum Feuchtigkeitsschutz ist der Käse mit Coating geschützt.</p>			