

|  |  |                                       |            |
|--|--|---------------------------------------|------------|
| Artikelbezeichnung                             | Ziegenbrie Bio Schwarzkümmel ca. 700 g |                                       |            |
| Artikelnummer                                  | 10144                                  |                                       |            |
| EAN - Code Artikel                             | 4250111511445                          |                                       |            |
| Egalisiert                                     | nein                                   |                                       |            |
| Käsegruppe                                     | Weichkäse                              |                                       |            |
| Milchart / Allergen                            | Bio-Ziegenmilch                        |                                       |            |
| Reifezeit                                      | ca. 14 Tage                            |                                       |            |
| Tierart  | Ziege                                  |                                       |            |
| Lab  | mikrobiell                             |                                       |            |
| Salzart  | Salz                                   |                                       |            |
| Rinde  | weißer Edelschimmel                    |                                       |            |
| Rinde zum Verzehr geeignet                     | ja                                     |                                       |            |
| Zutaten  | Schwarzkümmel* (* 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. 22,5                               | davon gesättigte Fettsäuren ca. 12,12 |            |
| Eiweißgehalt auf 100 g                         | ca. 16,55                              |                                       |            |
| Kohlenhydrate auf 100 g                        | 0                                      | davon Zucker 0                        |            |
| Brennwert in kj auf 100 g                      | ca. 1172                               |                                       |            |
| Brennwert in kcal auf 100 g                    | ca. 280                                |                                       |            |
| Gentechnikfrei                                 | ja                                     |                                       |            |
| Glutenfrei                                     | ja                                     |                                       |            |
| Lactosefrei                                    | ja                                     |                                       |            |
| Hefefrei                                       | ja                                     |                                       |            |
| Vegan  | nein                                   |                                       |            |
| MHD  | 30 Tage                                |                                       |            |
| Herkunftsland                                  | D-Bayern                               |                                       |            |
| Anbauverband                                   | Bioland                                |                                       |            |
| Öko-Kontrollstelle / Nummer                    | DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD        |                                       |            |
| Veterinärkontrollnummer                        | DE BY 13050 EG                         |                                       |            |
| Logistic-Daten:                                |  |                                       |            |
| Verpackungsart                                 | Folie                                  |                                       |            |
| Verkaufseinheit                                | 2 Stück im Karton                      |                                       |            |
| Aussenmaße VPE-Karton in mm                    | L:/B:/H: 264 x 150 x 73                |                                       |            |
| VPE Gewicht Karton                             | 74g                                    |                                       |            |
| EAN - Code Karton                              | 4250111561440                          |                                       |            |
| Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto      | ca. 1400g / ca. 1478g                  |                                       |            |
| Kartons pro Lage VPE                           | 24                                     |                                       |            |
| Lagen auf einer Palette                        | 15                                     |                                       |            |
| Kartons auf einer Palette                      | 360                                    |                                       |            |
| Palettenhöhe cm                                | 125                                    |                                       |            |
| Palettengewicht in kg                          | 560                                    |                                       |            |
| Palettenabmessung L: / B: / H: mm              | 1200 x 800 x 140                       |                                       |            |
| Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm | max. 8° C                              | L: 13                                 | B: 13 H: 7 |



**Käse-Beschreibung:**

Creinig, vollmundiger Brie mit schnittfester Struktur, von weißem Edelschimmel umhüllt. Die Konsistenz ändert sich mit der Reifung in zart schmelzend. Im jungen Zustand besticht dieser Brie durch seinen milden Geschmack.

Im gereiften Zustand durch vollmundig-würzig Geschmack.

Schwarzkümmel\* (\* aus kbA)