

Artikelbezeichnung	Ziegenbert Bio Kräuter ca. 150 g		
Artikelnummer	10191		
EAN - Code Artikel	4250111511919		
Egalisiert	nein		
Käsegruppe	Weichkäse		
Milchart / Allergen	Bio-Ziegenmilch		
Reifezeit	ca. 14 Tage		
Tierart	Ziege		
Lab	mikrobiell ohne Konservierungsstoffe		
Salzart	Salz		
Rinde	weißer Edelschimmel		
Rinde zum Verzehr geeignet	ja		
Zutaten	0,10% Gewürze*, 0,55% Kräuter* (*=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			
Verkaufseinheit	6 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 293 x 105 x 86		
VPE Gewicht Karton	63g		
EAN - Code Karton	4250111561914		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 900g / 963g		
Kartons pro Lage VPE	28		
Lagen auf einer Palette	15		
Kartons auf einer Palette	420		
Palettenhöhe cm	143		
Palettengewicht in kg	430		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 7,3	B: 7,3 H: 4
	<p>Käse-Beschreibung:</p> <p>Unser Ziegenbert wird im Camembert-Verfahren hergestellt. Cremig-glatte, blütenweiße Textur mit kleinen Löchern im schnittfesten Teig. Die Konsistenz ändert sich mit der Reifung in zart schmelzend. Der milde Ziegengeschmack ändert sich je nach Reifegrad in würzig-aromatisch. <small>10.04.24 fi</small></p> <p><small>Schnittlauch*, Rosmarin*, Thymian*, Oregano*, Petersilie*, Majoran*, Kümmel gemahlen*, Knoblauch * (*aus kbA)</small></p>		