

Artikelbezeichnung	Anderlbauer Bio-Bergkäse SB-Stück ca. 180 g		
Artikelnummer	30268		
EAN - Code Artikel	4250111502689		
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		
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. 19,6	
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-006-Öko-Kontrollstelle / D-BY-006-43156-BD		
Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG		
Logistic-Daten:			
Verpackungsart	vakuumiert		
Verkaufseinheit	10 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 230 x 135 x 135		
VPE Gewicht Karton	74g		
EAN - Code Karton	4250111562683		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 180 g / ca. 1914 g		
Kartons pro Lage VPE	26		
Lagen auf einer Palette	10		
Kartons auf einer Palette	260		
Palettenhöhe cm	150		
Palettengewicht in kg	522		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 8° C	L: 11,5	B: 11,5 H: 2
Käse-Beschreibung:			
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p>Praktisches SB-Stück aus einem Laib Bergkäse geschnitten. Rustikaler Hartkäse mit geschlossener Rinde Elfenbeinfarbener Teig mit Bruchlochung. Dieser Käse besticht durch sein aromatisch-würziges Aroma.</p> </div> </div>			
<p>Unsere Produkte werden traditionell von Hand hergestellt und in Stücke geschnitten. Deshalb kann es zu geringfügigen Gewichtsschwankungen kommen.</p>			