

Käsemanufaktur Müritz GmbH, Dudel 20, 17207 Bollewick www.kaesemanufakturmueritz.de TEL.: 03 99 31 - 13 99 07		info@kaesemanufakturmueritz.de
Artikelpass		
Artikelbezeichnung	Scheunenkäse Bärlauch	
Artikelnummer	10013	
EAN-Code Artikel		
Egalisiert	nein	
Käsegruppe	Schnittkäse	
Tierart	Kuh	
Herkunftsland	Mecklenburg- Vorpommern	
Veterinärkontrollnummer	DE 56009 EG	
Angaben zur Herstellung		
Herstellung	Handwerklich variabel und individuell	
Milchart	Kuhmilch	
Milchbehandlung	Chargenpasteurisierung	
Kulturen	Milchsäurekulturen	
Lab	Kälberlab	
Salzart	Speisesalz	
Rinde	n.v.	
Rinde zum Verzehr geeignet	n.v.	
Reifezeit	4 Wochen	
Weitere Zutaten	Bärlauch	
Rohmilch	Nein	
Zusammensetzung / Nährwertangaben pro 100 g		
Fettgehalt in der Trockenmasse	Mindestens 50 % Fett i. Tr.	
Brennwert (Energie) kJ / kcal	1312 kJ / 317 kcal	
Fett	33 g	
Davon gesättigte Fettsäuren	23 g	
Kohlenhydrate	0,7 g	
Davon Zucker	0,7 g	
Eiweiß	24 g	
Salz	1,4 g	
Weitere Angaben zum Produkt		
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Nüsse	
Glutenfrei	Ja	
Gentechnikfrei	Ja	
Vegetarisch	Ja	
Vegan	Nein	
Hefefrei	Ja	
Lager- und Aufbewahrungshinweis		
MHD	60 Tage ab Verpackungstag	
Art des Frischedatums	MHD auf Verpackung VE und VPE	
Kühlpflichtig	Ja	
Lagertemperatur	Mindestens +2 °Celsius / maximal +10 °Celsius	
Transporttemperatur	Maximal 10 °Celsius	
Logistik- Daten		
Maße Artikel (VE = Verbrauchseinheit, einzeln) L: / B: / H: mm		
Verbrauchseinheit bestellbar		
Verpackungsart		
Umverpackung		
Verkaufseinheit (VPE)		
Aussenmaße VPE-Karton in mm		
VPE Gewicht Karton		
EAN-Code Karton		
Gewicht Verpackungseinheit netto / Brutto		
Kartons (VPE) pro Lage		
Lagen auf einer Palette		
Kartons auf einer Palette		
Palettenhöhe cm		
Palettengewicht in kg		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm		
NOCH NICHT VORHANDEN	Käse - Beschreibung und Sensorik NOCH NICHT VORHANDEN	