

<p style="text-align: center;">Käsemanufaktur Müritz GmbH, Dudel 20, 17207 Bollewick info@kaesemanufakturmueritz.de</p>	
TEL.: 03 99 31 - 13 99 07	
<b>Artikelpass</b>	
Artikelbezeichnung	Moorkäse mit Gartenkräutern, Salzlaaken Käse
Artikelnummer	10061
EAN-Code Artikel	
Egalisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Tierart	Kuh
Herkunftsland	Mecklenburg-Vorpommern
Veterinärkontrollnummer	DE 56009 EG
<b>Angaben zur Herstellung</b>	
Herstellung	Handwerklich variabel und individuell
Milchart	Kuhmilch
Milchbehandlung	Chargenpasteurisierung
Kulturen	Milchsäurekulturen
Lab	Mikrobielles Lab
Salzart	Speisesalz
Rinde	keine
Rinde zum Verzehr geeignet	n. v.
Reifezeit	Eine Woche in Salzlake
Weitere Zutaten	Gartenkräuter
Rohmilch	Nein
<b>Zusammensetzung / Nährwertangaben pro 100 g</b>	
Fettgehalt in der Trockenmasse	Mindestens 50 % Fett i. Tr.
Brennwert (Energie) kJ / kcal	1359 kJ / 328 kcal
Fett	28 g
Davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	1,0 g
Davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	18 g
Salz	3 g
<b>Weitere Angaben zum Produkt</b>	
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose
Glutenfrei	Ja
Gentechnikfrei	Ja
Vegetarisch	Ja
Vegan	Nein
Hefefrei	Ja
<b>Lager- und Aufbewahrungshinweis</b>	
MHD	60 Tage ab Vakuumierung
Art des Frischedatums	MHD auf Verpackung VE und VPE
Kühlpflichtig	Ja
Lagertemperatur	Mindestens +2 °Celsius / maximal +10 °Celsius
Transporttemperatur	Maximal 10 °Celsius
<b>Logistik- Daten</b>	
Maße Artikel (VE = Verbrauchseinheit, einzeln) L: / B: / H: mm	
Verpackungsart	
Umverpackung gewicht	
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 netto / Brutto	
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	
	<p>Moorkäse mit Gartenkräutern Unser Moorkäse besticht durch seine Cremigkeit und sein mildes Aroma. Dieser Salzlakenkäse harmoniert sehr gut im frischen Salat, macht aber auch gegrillt eine sehr gute Figur. Durch die Herstellung aus 100% Kuhmilch entfällt der teils strenge Eigengeschmack von Schafs- oder Ziegenmilch.</p>
19.01.2022 M.W.	