

FROMI Artikel 707359
Roquefort SelecDesCremiers100g 0.100 kg x 12



Dieser Blauschimmelkäse aus den Causses stammt aus der Käserei Papillon und wurde von unserem Maître Fromager wegen der hohen Qualität ausgesucht, die der eines Roquefort Papillon "Taste fromage" entspricht. Ganz nach überliefertem Verfahren wird er mit edlem Schimmel aus Roggenbrot hergestellt und mindestens 90 Tage in Felsenkellern gereift. Sein wunderbarer Geschmack ist ausgeprägt, sahnig- geschmeidig zugleich und so insgesamt ein mildes Gaumenerlebnis. Individuell verpackte Portion. Optimal für Ihre offene Käsetheke und ausschließlich für Sie reserviert.

| | | | |
|------------------------------------|----------------|-------------------------|-------------------------------------|
| Produktart: | Edelpilzkäse | Vegetarier | Nein |
| Land/Herkunftsort | FRANCE AVEYRON | Reifezeit | 90 Tage |
| Etikett | g,U, | Art der Rinde: | Ohne zum Verzehr geeignet Ja |
| GVO | Nein | Milchbehandlung | roh |
| Milchart | Schaf | Restlaufzeit | |
| garantiertes MHD ab Versand | 78 Tage | Preis: | EUR 1.950 /Stück (GHP) |
| lagern bei °C | 0/8°C | Preis gültig ab: | 10/06/20 |

Verpackungs- und Logistikdaten

| | | | |
|---|---|--|--|
| Angaben zum Produkt | | Gewichtsart | Fest |
| Nettogewicht Stück | 0.100 kg | Artikelabmessungen LxBxHxD | 132mm x 117mm x 80mm x 0mm |
| Einheit / Karton | 12 | EAN Nummer(EAN13) | 3700443673591 |
| Verpackungsmaterial der Verkaufseinheit | barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.008 kg) | Produktverpackung | barquette plastique/plastic tray/bandeja plás (0.008 kg) |
| Gesamtnettogewicht der Produktverpackung | 0.008 kg | | |
| Etikett | Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italien, Danois | | |
| Angaben zur Verpackung | | EAN Nummer(EAN128 (DUN14)) | 13700443673598 |
| Nettogewicht Karton | 1.200 kg | | |
| Bruttogewicht Karton | 1.296 kg | | |
| Kartonabmessung LxBxH | 330mm x 138mm x 120mm | | |
| Kartonvolumen | 5464.800 cm ³ | | |
| Material der Umverpackung | carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.123 kg) | Gesamtnettogewicht der Umverpackung | 0.123 kg |
| Logistik | | Palettenhöhe | 86 cm |
| Kartons / Palette | 108 | Nettogewicht Palette | 129.600 kg |
| Lagen / Palette | 6 | Bruttogewicht Palette | 194.852 kg |
| Kartons / Lage | 18 | | |

Zutaten

| Zutaten | Prozent | Herkunft | Art der Behandlung |
|--------------------------|---------|------------|--------------------|
| MILCH | 96.1 % | FRANKREICH | ZUTAT |
| - Schaf | | | ZUTAT |
| Salz | 3.6 % | FRANKREICH | ZUTAT |
| KULTUREN | 0.2 % | FRANKREICH | ZUTAT |
| - Penicillium roqueforti | | | ZUTAT |
| Lab (TIERISCH, SCHAF) | 0.1 % | FRANKREICH | ZUTAT |

Allergene

Enthält: MILCH, Enthält: LAKTOSE

Hersteller/Käsereifer/Verpacker

Name: Fromageries papillon **Adresse:** Lauras 4 impasse route de Tiergues
12250 ROQUEFORT SUR SOULZON FRANCE

Identitätskennzeichen: FR 12 203 026 CE

Qualitätszertifikate: **Bio Zertifikat:**

Zollinformationen

EU Zollnummer: 04064010 **US Zollnummer:**
Kanadische Zollnummer: **Japanisch Zollnummer:** 040640090

Physische und chemische Daten

| | | | | | |
|-----------------------------|---------|---------------------------------------|---------|----------------------|---------|
| Gesamtfeuchtigkeit | 45.00 % | Feuchtigkeit/nicht fette Masse | 66.18 % | Trockenauszug | 55.00 % |
| Fett absolut | 32.00 g | mindestens Fett i. Tr. | 52.00 % | ph-Wert | 6.2 |
| feste Milchanteile % | | | | | |

Durchschnittlicher Nährwert (für 100 g)

| | | | | | |
|---|----------|------------------------------|---------|--|--------|
| Brennwert kcal | 379 Kcal | Brennwert kj | 1572 Kj | Eiweiß | 21 g |
| Gesamtfett | 32.00 g | gesättigte Fettsäuren | 20 g | einfach ungesättigte Fettsäuren | 5.5 g |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren | | Transfettsäuren | 0.43 g | Cholesterin | 90 mg |
| Kohlenhydrate | 1.8 g | Zucker | 0 g | Kalzium | 600 mg |
| Salz | 3.6 g | Natrium | 1417 mg | Ballaststoffe | 0 g |
| Vitamin A | 253 µg | Vitamin C | 0 mg | Eisen | 0.4 mg |

Mikrobiologische Daten

| | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|--|--|--|--|---|
| Listeria monocytogenes | Salmonella | | Coagulase positive staphylococci | Staphylococcal enterotoxinsStaphylococcal enterotoxins | | <i>N = Anzahl der analysierten Muster C = Anzahl der Muster, bei denen die Bakterien zwischen m und M liegen m = Maximalwert für Bakterienanzahl M = maximaler Bakterienwert über m</i> |
| Absence in 25 g n = 5 c = 0 | Absence in 25 g n = 5 c = 0 | | <i>m = 10000 M = 100000 n = 5 c = 2 indicative value</i> | <i>No detected in 25 g n = 5 c = 0</i> | | |

Nicht hermetische verpackte Produkte (Käse, Pöckeln...) vertrocknen während derer Haltbarkeit. Unsere Hersteller wenden die EU-Richtlinie Nr. 76-211 während der Herstellung/Verpackung ihrer Produkte an. Unser Hersteller beachten die geltenden europäischen Vorschriften bez. Kennzeichnung, mikrobiologischen Kriterien, Verpackungen, Schadstoffen sowie GVO.

