

# Tilsit halbfett



1105230 | Eine besonders mildes Naturprodukt mit nur 35% F.i.T.

Der Tilsiter ist ein besonders milder Schnittkäse und hat eine leicht mürbe Konsistenz. Er ist fettreduziert (35% Fett i. Tr.) und hat eine erbsenförmige Lochung.

Beschreibung:	Halbfester Schnittkäse
Milchherkunft: Zutaten:	Südtirol - Hohepustertal pasteurisierte <b>Milch</b> , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus <b>Ei</b>
Reifedauer:	ca. 6 Wochen
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern
Geschmack:	Milder Schnittkäse
Lochung:	Reichliche Bruchlochung
Form:	Rundform
Größe:	Durchmesser 28 cm, Höhe 9 cm
Gewicht:	ca. 5,5 kg



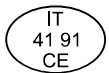
# Tilsit halbfett - PRODUKTDATENBLATT



hergestellt von:  
**Sennerei Drei Zinnen**  
 Pustertalerstr. 3/C  
 I-39034 Toblach

TEL 0039 | 0474 | 971300  
 FAX 0039 | 0474 | 971333

www.3zinnen.it  
 info@schaukaesereidreizinnen.com



**OHNE GENTECHNIK**

Ursprung der Milch: Südtirol



## ALLGEMEINE DATEN

Herkunft der Milch:	Südtirol - Hochpustertal		
Gewicht:	ca. 5,5 kg		
Maße:	Durchmesser: 28 cm	Höhe: 9 cm	
Geschmack / Konsistenz:	Milder Schnittkäse, mit leicht mürber Konsistenz		
Lochung:	Bruchlochung		
Oberfläche:	Rinde nicht zum Verzehr geeignet		
Farbe:	Hellgelb – Goldgelb je nach Jahreszeit		
Haltbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105230
	1/2 Form	Ja	Kodex 1105232
	1/4 Form	Ja	Kodex 1105234

## TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	pasteurisierte <b>Milch.</b> , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus <b>Ei</b>		
Reifezeit:	Ideale Reifezeit ca. 6 Wochen		
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.260 kJ / 300 kcal	
	Fett:	20 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 14 g
	Kohlenhydrate:	2,1 g	- davon Zucker: <0,1 g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	30 g	Salz: 1,9 g
Chemische Beschaffenheit je 100g :	Fett in Trockenmasse:	35g	
	Fett	18g	
	Wassergehalt:	40-50g	
Mikrobiologische Werte:	Salmonellen:	abwesend / 25 g	
	Listeria monocytogenes:	abwesend / 25 g	
	Sonstige Mikroorganismen gemäß EU Verordnung Nr. 2073/2005		
	Durch den Sennereiverband Südtirol vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt.		

## QUALITÄTSKONTROLLE

### PACKSTOFFE

Etikette	Standard		
Papier für Lebensmittel	Auf Anfrage		
Vakuumbbeutel	Standard bei 1/2 und 1/4 Formen		
Schrumpffolie	Auf Anfrage		
Karton	Standard		
Palettenauflage	Standard		
Palette	Standard		

### PACKDATEN

Verpackungseinheiten:	1/1 Form	1/2 Form	1/4 Form
Verfügbarkeit:	ja	ja	ja
<b>1/1 Form</b>			
Stück pro Karton	3		
Karton	Länge: 29,6 cm	Breite: 29,6 cm	Höhe: 29,1 cm
Kartone auf Palette:	16		
Kartone pro Lage:	8		
Lagen:	2		
Packhöhe:	58,20 cm		
Gesamthöhe der Palette:	73,20 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617052308(3103)000000(15)000000(10)0000		
<b>1/2 Form:</b>			
Stück pro Karton	6		
Karton	Länge: 29,6 cm	Breite: 29,6 cm	Höhe: 29,1 cm
Kartone auf Palette:	16		
Kartone pro Lage:	8		
Lagen:	2		
Packhöhe:	58,20 cm		
Gesamthöhe der Palette:	73,20 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617052322(3103)000000(15)000000(10)0000		
<b>1/4 Form:</b>			
Stück pro Karton	12		
Karton	Länge: 29,6 cm	Breite: 29,6 cm	Höhe: 29,1 cm
Kartone auf Palette:	16		
Kartone pro Lage:	8		
Lagen:	2		
Packhöhe:	58,20 cm		
Gesamthöhe der Palette:	73,20 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617052346(3103)000000(15)000000(10)0000		
Weitere Packmöglichkeiten:	1/1 Formen lose auf Palette		