

Bacchus



1105080 | Durch Rotwein veredelte Käsespezialität

Der Bacchus ist eine, mit Rotwein veredelte Spezialität aus Heumilch g.t.S. und überzeugt all jene, die etwas Besonderes zu schätzen wissen. Der Käseteig ist geschmeidig- weich und zeichnet sich durch sein unverwechselbares Aroma aus. Die aromatische- weiche Rinde sollte auf jeden Fall verzehrt werden.

Beschreibung:	Weicher Schnittkäse
Milchherkunft:	Südtirol - Hochpustertal
Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S. , Kulturen, Salz, Lab, Oberfläche verfeinert mit Rotwein, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei
Reifedauer:	ca. 2-3 Wochen
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern
Geschmack:	Mild mit feinem Rotweinaroma
Lochung:	Vereinzelt Kleinlochung
Form:	Quader
Größe:	Länge 14 cm, Breite 12 cm, Höhe 6 cm
Gewicht:	ca. 1,5kg





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. 1,5 kg		
Maße:	Länge: 14 cm	Breite: 12 cm	Höhe: 6 cm
Geschmack / Konsistenz:	Milder Schnittkäse, mit feinem Rotweinaroma		
Lochung:	Vereinzelt Kleinlochung		
Oberfläche:	Oberfläche verfeinert mit Rotwein		
Farbe:	Violett, weinrot, bräunlich		
Haltbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105080
	1/2 Form	Nein	Kodex
	1/4 Form	Nein	Kodex

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab, Oberfläche verfeinert mit Rotwein, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei		
Reifezeit:	Ideale Reifezeit ca. 2-3 Wochen		
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.680 kJ / 405 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	1,4 g	- davon Zucker: <0,1g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 0,4 g
Chemische Beschaffenheit je 100 g:	Fett in Trockenmasse:	50g	
	Fett	30g	
	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	nein	nein
1/1 Form			
Stück pro Karton	10		
Karton	Länge	Breite	Höhe
	38 cm	38 cm	25 cm
Kartone auf Palette:	12		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	2		
Packhöhe:	50 cm		
Gesamthöhe der Palette:	65 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617050809(3103)000000(15)000000(10)0000		
Weitere Packmöglichkeiten:	1/1 Formen lose auf Palette		