

Fioralp

Heu-
Milch



1105160 | Überrascht mit seinem milden Frischegeschmack

Dieser sortentypische, halbfeste Schnittkäse aus Heumilch g.t.S. hat eine geschmeidig- weiche Konsistenz, ein besonders mildes- milchiges Aroma und ist deshalb bei Kindern sehr beliebt. Die Lochung ist nuss- erbsenförmig.

Beschreibung:	Halbfester Schnittkäse
Milchherkunft:	Südtirol - Hochpustertal
Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S. , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei
Reifedauer:	ca. 6 Wochen
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern
Geschmack:	Milder Schnittkäse, sortentypisches Aroma
Lochung:	Reichliche Bruchlochung
Form:	Rundform
Größe:	Durchmesser 28 cm, Höhe 9 cm
Gewicht:	ca. 6 kg





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. 6,0 kg		
Maße:	Durchmesser: 28 cm	Höhe: 9 cm	
Geschmack / Konsistenz:	Milder Schnittkäse, sortentypisches Aroma		
Lochung:	Reichliche Bruchlochung		
Oberfläche:	Rinde nicht zum Verzehr geeignet		
Farbe:	Hellgelb – Goldgelb je nach Jahreszeit		
Haltbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105160
	1/2 Form	Ja	Kodex 1105162
	1/4 Form	Ja	Kodex 1105164

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei		
Reifezeit:	Ideale Reifezeit ca. 6 Wochen		
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.630 kJ / 390 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	0,5 g	- davon Zucker: <0,1g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 1,4 g
Chemische Beschaffenheit je 100g:	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	ja	ja

1/1 Form			
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)98011617051608(3103)000000(15)000000(10)0000		

1/2 Form:			
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)98011617051622(3103)000000(15)000000(10)0000		

1/4 Form:			
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)98011617051646(3103)000000(15)000000(10)0000		

Weitere Packmöglichkeiten:	1/1 Formen lose auf Palette		
----------------------------	-----------------------------	--	--