

Kräuterkäse



1140060 | Ein würziger Schnittkäse mit Kräutern veredelt

Der Kräuterkäse ist ein aromatischer Schnittkäse aus Heumilch g.t.S. mit feinem- würzigem Aroma und erbsengroßer Lochung. Durch die ausgewählten Bergkräuter erhält dieser Käse seinen unverwechselbaren Geschmack und das einzigartige Aroma.

Beschreibung: Halbfester Schnittkäse

Milchherkunft: Südtirol - Hochpustertal

Zutaten: pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab, Kräuter und Gewürze, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei

Reifedauer: ca. 6 Wochen

Lagerung: bei + 1° bis +10°C lagern

Geschmack: Aromatisch - würziges Kräuteraroma

Lochung: erbsengroße Schlitz- und Bruchlochung

Form: Stange

Größe: Länge 28cm, Höhe 12cm, Breite 12cm

Gewicht: ca. 3,5 kg



Kräuterkäse – 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. 3,5 kg		
Maße:	Länge: 28 cm	Breite: 12 cm	Höhe: 12 cm
Geschmack / Konsistenz:	Aromatischer Schnittkäse, mit feinem Kräuteraroma		
Lochung:	Schlitzlochung / Bruchlochung		
Oberfläche:	Rinde nicht zum Verzehr geeignet		
Farbe:	Hellgelb – Goldgelb je nach Jahreszeit		
Halbbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1140060
	1/2 Form	Ja	Kodex 1140062
	1/4 Form	Nein	Kodex

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab, Kräuter und Gewürze, 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: 1,9 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		

QUALITÄTSKONTROLLE

Durch den Sennereiverband Südtirol vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt.

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	nein

1/1 Form

Stück pro Karton	5		
Karton	Länge	Breite	Höhe
	52 cm	38 cm	14 cm
Kartone auf Palette:	16		
Kartone pro Lage:	4		
Lagen:	4		
Packhöhe:	56 cm		
Gesamthöhe der Palette:	71 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617400604(3103)000000(15)000000(10)0000		

1/2 Form:

Stück pro Karton	10		
Karton	Länge	Breite	Höhe
	52 cm	38 cm	14 cm
Kartone auf Palette:	16		
Kartone pro Lage:	4		
Lagen:	4		
Packhöhe:	56 cm		
Gesamthöhe der Palette:	71 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617400628(3103)000000(15)000000(10)0000		

Weitere Packmöglichkeiten:

1/1 Formen lose auf Palette