

# Pustertaler Räucherkäse 2Kg



## 1105140 | Weicher Schnittkäse mit feinem Räucheraroma

Der Räucherkäse aus Heumilch g.t.S. ist ein hochwertiges Produkt, das durch die Veredelung mit kaltem Rauch seinen einzigartigen Geschmack erhält. Der Käseteig ist geschmeidig- weich, die Rinde, dünn und Aromatisch und sollte auf jedem Fall verzehrt werden. Dieser Käse überzeugt jeden Käseliebhaber, der rustikalen Geschmack und Tradition zu schätzen weiß.

Beschreibung:	Weicher Schnittkäse
Milchherkunft:	Südtirol - Hochpustertal
Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S. , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei
Reifedauer:	ca. 1 Wochen mit anschließender Kalträucherung
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern
Geschmack:	Mild mit feinem Räucheraroma
Lochung:	Keine / vereinzelt Kleinlochung
Form:	Rundform
Größe:	Durchmesser 18,5 cm, Höhe 8 cm
Gewicht:	ca. 2 kg



# Pustertaler Räucherkäse 2Kg - 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. 2 kg		
Maße:	Durchmesser:	18,50 cm	Höhe: 8 cm
Geschmack / Konsistenz:	Weicher Schnittkäse mit feinem Räucheraroma		
Lochung:	Keine / vereinzelt Kleinlochung		
Oberfläche:	Kalt geräuchert, Räucherdauer 16 Stunden - Rinde nicht zum Verzehr geeignet		
Farbe:	Braun		
Haltbarkeit:	90 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105140
	1/2 Form	Nein	Kodex
	1/4 Form	Nein	Kodex

## TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei		
Reifezeit:	Reifezeit ca. 1 Woche mit anschließender Kalträucherung bei 16°C		
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: 1,2 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		

## 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	nein	nein

1/1 Form			
Stück pro Karton	8		
Karton	Länge	Breite	Höhe
	52 cm	38 cm	14 cm
Kartone auf Palette:	12		
Kartone pro Lage:	4		
Lagen:	3		
Packhöhe:	42 cm		
Gesamthöhe der Palette:	57 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617051400(3103)000000(15)000000(10)0000		
Weitere Packmöglichkeiten:	1/1 Formen lose auf Palette		

Version 01/19: elektronisch gepreuft 01.04.2019

Naturgenuss aus dem Hochpustertal