

Sahne 5l



102040 | Frisch, gesund und vielseitig verwendbar

Sahne ist nicht nur fett, sondern auch sehr gesund. Sahne enthält gegenüber Milch weniger Milcheiweiß, dafür mehr Fett und fettlösliche Vitamine.

Ungeschlagen - zum verfeinern unterschiedlichster Speisen.

Geschlagen - als feine Zutat für Desserts.

Beschreibung:	Frische Sahne
Milchherkunft:	Südtirol, Hochpustertal
Zutaten:	Zentrifugenrahm aus pasteurisierter Milch
Haltbarkeit:	10 Tage
Lagerung:	bei +4°C lagern
Packung:	PP - Eimer
Größe:	Durchmesser 22,7 cm, Höhe 19,4 cm
Inhalt:	5 lt.



Sahne 5l - PRODUKTDATENBLATT



Sennerei Drei Zinnen
Pustertalerstr. 3/C
I-39034 Toblach

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

www.3zinnen.it
info@schaukaesereidreizinnen.it



OHNE GENTECHNIK



ALLGEMEINE DATEN

Herkunft der Milch:	Südtirol, Hohepustertal		
Inhalt:	5 Liter		
Maße:	Durchmesser/Breite: 22,7 cm	Höhe: 19,4 cm	
Haltbar:	10 Tage		
Verkaufseinheiten:	Eimer	1 Stück	
	5,2 kg	Kodex	102040

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	Pasteurisierte Vollmilch
Produktion:	Zentrifugenrahm - nicht homogenisiert
Lagerung:	bei +4° C lagern

Mittlere Nährwerte je 100g:	Energie	1.445 kJ / 345 kcal	
	Fett	36,0 g	davon gesättigte Fettsäuren: 24,8g
	Kohlenhydrate	3,0 g	davon Zucker: 3,0g
	Eiweiß	2,3 g	Salz: 0,07g
Chemische Beschaffenheit:	Mindestfett	35- 38g /100 g	
	pH	6,60 - 6,75	

Mikrobiologische Werte:	Salmonellen : abwesend / 25 g
	Listeria monocytogenes: abwesend / 25 g
	Grenzwerte gemäß EU Verordnung 2073/2005

QUALITÄTSKONTROLLE

Durch den Sennereiverband Südtirol vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt.

PACKSTOFFE

Packstoffe:	SUPERLIFT- Eimer mit Deckel und Henkel aus Polypropylen
-------------	---------------------------------------------------------

PACKDATEN

Verkaufseinheiten:	Eimer	5,2 kg
Leergewicht Eimer:	0,2 kg	
Bestellmenge:	individuell	

Version 01/19: elektronisch geprüft 26.08.2019

Naturgenuss aus dem Hohepustertal