

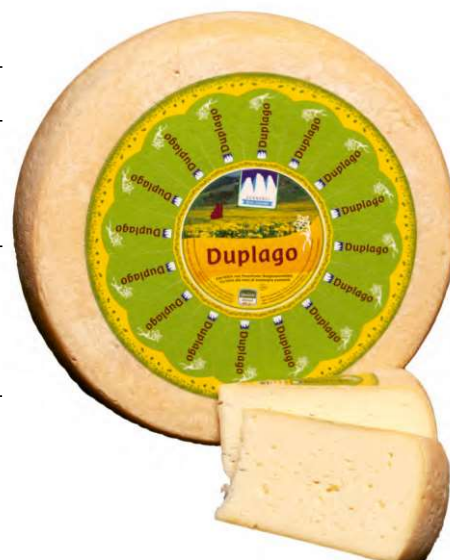
Duplago



1105240 | Eine Naturprodukt mit einzigartigem, mildem Aroma

Der Duplago ist ein, mit Rotkulturen veredelter, halbfester Schnittkäse aus Heumilch g.t.S. und ist wegen seines einzigartigem Aromas bei vielen Käsekennern sehr beliebt.

| | |
|----------------|---|
| Beschreibung: | Halbfester Schnittkäse |
| Milchherkunft: | Südtirol - Hochpustertal |
| Zutaten: | pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab |
| Reifedauer: | ca. 5 Wochen |
| Lagerung: | bei + 1° bis +10°C lagern |
| Geschmack: | Einzigartig - mild |
| Lochung: | Schlitzlochung |
| 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: | Schmackhafter Schnittkäse mit sortentypischen Aroma | | |
| Lochung: | Schlitzlochung | | |
| Oberfläche: | Rotschmiere - Rinde nicht zum Verzehr geeignet | | |
| Farbe: | Orangegelb bis bräunlich | | |
| Halbbarkeit: | 60 Tage | | |
| Verkaufseinheiten: | 1/1 Form | Ja | Kodex 1105240 |
| | 1/2 Form | Ja | Kodex 1105242 |
| | 1/4 Form | Nein | Kodex 1105164 |

TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|------------------------------------|--|---------------------|--|
| Zutaten: | pasteurisierte Heumilch g.t.S, Kulturen, Salz, Lab | | |
| Reifezeit: | Ideale Reifezeit ca. 5 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 g | - davon Zucker: 0 g (davon Lactose: <0,1g) |
| | Eiweiß: | 27 g | Salz: 1,5 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 | | |
| Vakuumbeutel | 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 | 3 | | |
| Karton | Länge | Breite | Höhe |
| | 29,6 cm | 29,6 cm | 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 | | |

1/2 Form:

| | | | |
|-------------------------|---------------------------------|---------|---------|
| Stück pro Karton | 6 | | |
| Karton | Länge | Breite | Höhe |
| | 29,6 cm | 29,6 cm | 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 | | |

Weitere Packmöglichkeiten:

1/1 Formen lose auf Palette