

Südtiroler Bauernkäse

Heu-
Milch



1105520 | Eine Naturprodukt mit intensiv- pikantem Geschmack

Der Inticina ist ein, mit Rotkulturen veredelter Käse aus Heumilch g.t.S. und erhält dadurch seinen intensiv, pikanten Geschmack. Dieser Schnittkäse hat eine einzeln verteilte, nussgroße Lochung und eine rötliche, cremige Rinde.

Beschreibung:	Halbfester Schnittkäse
Milchherkunft:	Südtirol - Hochpustertal
Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S. , Kulturen, Salz, Lab
Reifedauer:	ca. 8 Wochen
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern
Geschmack:	Sortentypisches Aroma
Lochung:	Reichliche Bruchlochung
Form:	Rundform
Größe:	Durchmesser 28 cm, Höhe 9 cm
Gewicht:	ca. 11 kg



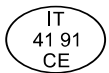
Südtiroler Bauernkäse - PRODUKTDATENBLATT



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. 11 kg		
Maße:	Durchmesser: 28 cm	Höhe: 9 cm	
Geschmack / Konsistenz:	Schmackhafter Schnittkäse mit sortentypischem Aroma		
Lochung:	Einzel verteilt, nussförmige Lochung		
Oberfläche:	Rotschmiere - Rinde nicht zum Verzehr geeignet		
Farbe:	Orangegelb bis bräunlich		
Haltbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105520
	1/2 Form	Ja	Kodex 1105522
	1/4 Form	Ja	Kodex 1105524

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab		
Reifezeit:	Ideale Reifezeit ca. 8 Wochen		
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.730 kJ / 420 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	0 g	- davon Zucker: 0 g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 1,3 g
Chemische Beschaffenheit je 100 g:	Fett in Trockenmasse:	45g	
	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		

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		

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		

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