

# Kräuterkäse



## 1140060 | Ein würziger Schnittkäse mit Kräutern veredelt

Der Kräuterkäse ist ein aromatischer Schnittkäse 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:	<b>Vollmilch</b> , Kulturen, Salz, Lab, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Dill und Kerbel, Konservierungsstoff: Lysozym aus <b>Ei</b>
Reifedauer:	ca. 6 Wochen
Lagerung:	8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit
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:	<b>Vollmilch</b> , Kulturen, Salz, Lab, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Dill, Kerbel, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei		
Reifezeit:	Ideale Reifezeit ca. 6 Wochen		
Lagerung:	8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit		
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: 0,6 g
Chemische Beschaffenheit:	Fett in Trockenmasse:	50%	
	Fett:	30%	
	Wassergehalt:	40-50%	
Mikrobiologische Werte:	Salmonellen:	negativ/ 25 g	Listerien: negativ / 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	Nr. 09	
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		
----------------------------	-----------------------------	--	--