

Pustertaler Räucherkäse 0,6Kg



1105130 | Weicher Schnittkäse mit feinem Räucheraroma

Der Räucherkäse 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: Zutaten:	Südtirol - Hohepustertal Vollmilch , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei
Reifedauer: Lagerung: Geschmack: Lochung:	ca. 1 Wochen mit anschließender Kalträucherung 8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit Mild mit feinem Räucheraroma Keine / vereinzelt Kleinlochung
Form: Größe: Gewicht:	Rundform Durchmesser 11,5 cm, Höhe 8 cm ca. 0,6 kg



Pustertaler Räucherkäse 0,6Kg - 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. 0,6 kg		
Maße:	Durchmesser:	11,50 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 1105130
	1/2 Form	Nein	Kodex
	1/4 Form	Nein	Kodex

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	Vollmilch , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei		
Reifezeit:	Reifezeit ca. 1 Woche mit anschließender Kalträucherung bei 16°C		
Lagerung:	8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit		
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)
	Eivweiß:	27 g	Salz: 0,7 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. 9	
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	24		
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)98011617051301(3103)000000(15)000000(10)0000		
Weitere Packmöglichkeiten:	1/1 Formen lose auf Palette		

Version: 1.3 elektronisch geprüft 03.11.2017

Naturgenuss aus dem Hochpustertal