

Hochpustertaler halbfett



1105400 | Ein herzhaft würziges Naturprodukt mit nur 35% F.i.T.

Ein herzhaft würziger Käse mit nur 35% Fett in der Trockenmasse. Hat aber dennoch einen vollmundigen Geschmack und ist deshalb sehr beliebt. Die unregelmäßige Lochung ist erbsenförmig.

Beschreibung:	Halbfester Schnittkäse
Milchherkunft: Zutaten:	Südtirol - Hochpustertal Vollmilch , teilentrahmte Milch , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei
Reifedauer: Lagerung: Geschmack: Lochung:	ca. 8 Wochen 8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit Vollmundig würziger Schnittkäsespärlische, erbsenförmige Lochung
Form: Größe: Gewicht:	Rundform Durchmesser 38cm, Höhe 10cm ca. 11 kg



Hochpustertaler halbfett - 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



Version: 1.3 elektronisch geprüft
03.11.2017

ALLGEMEINE DATEN

Herkunft der Milch:	Südtirol - Hochpustertal		
Gewicht:	ca. 11 kg		
Maße:	Durchmesser:	38 cm	Höhe: 10 cm
Geschmack / Konsistenz:	Herzhafter vollmundig würziger Schnittkäse		
Lochung:	spärliche, erbsenförmige Lochung		
Oberfläche:	Rinde nicht zum Verzehr geeignet		
Farbe:	Hellgelb – Goldgelb je nach Jahreszeit		
Haltbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105400
	1/2 Form	Ja	Kodex 1105402
	1/4 Form	Ja	Kodex 1105404

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	Vollmilch , teilentrahmte Milch , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei		
Reifezeit:	Ideale Reifezeit ca. 8 Wochen		
Lagerung:	8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.260 kJ / 300 kcal	
	Fett:	20 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 14 g
	Kohlenhydrate:	2,1 g	- davon Zucker: <0,1g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	30 g	Salz: 0,5 g
Chemische Beschaffenheit:	Fett in Trockenmasse:	35%	
	Fett	18%	
	Wassergehalt:	40-50%	
Mikrobiologische Werte:	Salmonellen:	negativ / 25 g	
	Listerien:	negativ / 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		
Vakuumbutel	Standard bei 1/2 und 1/4 Formen		
Schrumpffolie	Auf Anfrage		
Karton	Standard	Nr. 12	
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	2		
Karton	Länge: 38 cm	Breite: 38 cm	Höhe: 25 cm
Kartone auf Palette:	12		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	2		
Packhöhe:	50 cm		
Gesamthöhe der Palette:	65 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617054005(3103)000000(15)000000(10)0000		

1/2 Form:			
Stück pro Karton	4		
Karton	Länge: 38 cm	Breite: 38 cm	Höhe: 25 cm
Kartone auf Palette:	12		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	2		
Packhöhe:	50 cm		
Gesamthöhe der Palette:	65 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617054029(3103)000000(15)000000(10)0000		

1/4 Form:			
Stück pro Karton	8		
Karton	Länge: 38 cm	Breite: 38 cm	Höhe: 25 cm
Kartone auf Palette:	12		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	2		
Packhöhe:	50 cm		
Gesamthöhe der Palette:	65 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617054043(3103)000000(15)000000(10)0000		

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

Naturgenuss aus dem Hochpustertal