

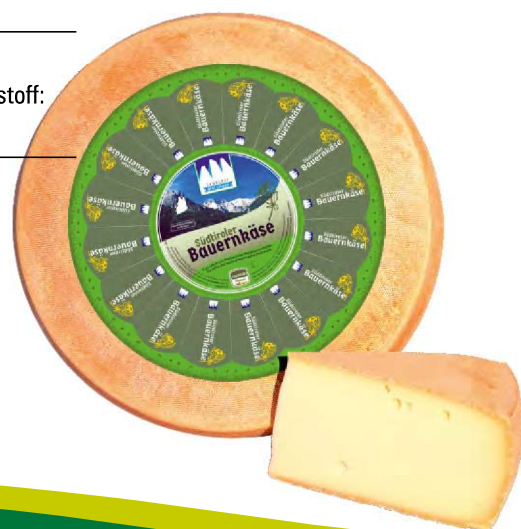
Südtiroler Bauernkäse



1105520 | Eine Naturprodukt mit intensiv- pikantem Geschmack

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

Beschreibung:	Halbfester Schnittkäse
Milchherkunft: Zutaten:	Südtirol - Hochpustertal Vollmilch , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei
Reifedauer: Lagerung: Geschmack: Lochung:	ca. 8 Wochen 8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit Sortentypisches Aroma Reichliche Bruchlochung
Form: Größe: Gewicht:	Rundform Durchmesser 28 cm, Höhe 9 cm ca. 6 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



Version: 1.3 elektronisch geprüft
 03.11.2017

ALLGEMEINE DATEN

Herkunft der Milch:	Südtirol - Hochpustertal		
Gewicht:	ca. 6 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:	Vollmilch , 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:	1.730 kJ / 420 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	1,9 g	- davon Zucker: <0,1 g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 0,5 g
Chemische Beschaffenheit:	Fett in Trockenmasse:	45%	
	Fett	30%	
	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		
Vakuumbbeutel	Standard bei 1/2 und 1/4 Formen		
Schrumpffolie	Auf Anfrage		
Karton	Standard	Nr. 4	
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		
EAN128:	(01)98011617051608(3103)000000(15)000000(10)0000		

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		
EAN128:	(01)98011617051622(3103)000000(15)000000(10)0000		

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		
EAN128:	(01)98011617051646(3103)000000(15)000000(10)0000		

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

Naturgenuss aus dem Hochpustertal