

Innichner Bergkäse



1140070 | Ein herzhafter Schnittkäse mit würzig- vollmundigem Geschmack

Dieser herz hafte Schnittkäse hat einen würzigen, vollmundigen Geschmack und eine runde bis ovale Großkirschlochung. Durch die spezielle Reifung bekommt dieses Produkt seinen unverfälschlichen Geschmack.

Beschreibung:	Fester Schnittkäse
Milchherkunft: Zutaten:	Südtirol - Hochpustertal Vollmilch , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei
Reifedauer:	ca. 2 Monate
Lagerung:	8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit
Geschmack:	Würzig und herzhaft vollmundig
Lochung:	Unregelmäßige, runde bis ovale Großkirschlochung
Form:	Rundform
Größe:	Durchmesser 38cm, Höhe 10cm
Gewicht:	ca. 12kg



Innichner Bergkäse - 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. 12 kg		
Maße:	Durchmesser:	38 cm	Höhe: 10 cm
Geschmack / Konsistenz:	Herzhafter vollmundig würziger Schnittkäse		
Lochung:	Unregelmäßige, runde bis ovale Großkirschlochung		
Oberfläche:	Rinde nicht zum Verzehr geeignet		
Farbe:	Hellgelb – Goldgelb je nach Jahreszeit		
Haltbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1140070
	1/2 Form	Ja	Kodex 1140072
	1/4 Form	Ja	Kodex 1140074

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	Vollmilch , Kulturen, Salz, Lab, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei		
Reifezeit:	Ideale Reifezeit ca. 2 Monate		
Lagerung:	8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.600 kJ / 380 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	1,2 g	- davon Zucker: <0,1g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 0,8 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. 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	1		
Karton	Länge: 38 cm	Breite: 38 cm	Höhe: 25 cm
Kartone auf Palette:	24		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	4		
Packhöhe:	100 cm		
Gesamthöhe der Palette:	115 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617400703(3103)000000(15)000000(10)0000		
1/2 Form:			
Stück pro Karton	2		
Karton	Länge: 38 cm	Breite: 38 cm	Höhe: 25 cm
Kartone auf Palette:	24		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	4		
Packhöhe:	100 cm		
Gesamthöhe der Palette:	115 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617400727(3103)000000(15)000000(10)0000		
1/4 Form:			
Stück pro Karton	4		
Karton	Länge: 38 cm	Breite: 38 cm	Höhe: 25 cm
Kartone auf Palette:	24		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	54		
Packhöhe:	100 cm		
Gesamthöhe der Palette:	115 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617400741(3103)000000(15)000000(10)0000		
Weitere Packmöglichkeiten:	1/1 Formen lose auf Palette		

Naturgenuss aus dem Hochpustertal