

Südtiroler Fontal



1105660 | Eine Naturprodukt mit bestechend mildem Aroma

Der Südtiroler Fontal ist ein halbfester Schnittkäse, der durch sein mildes aber doch sortentypisches Aroma überzeugt. Besonders von den jüngeren Käseliebhaber wird dieser Käse sehr geschätzt.

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 Aromatisches, sortentypisches Aroma Einzel verteilt, nussförmige Lochung
Form: Größe: Gewicht:	Rundform Durchmesser 38cm, Höhe 10cm ca. 12 kg



Südtiroler Fontal - 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:	Aromatischer, sortentypischer Schnittkäse, mittlerer Konsistenz		
Lochung:	Einzel verteilt, nussförmige Lochung		
Oberfläche:	Rinde nicht zum Verzehr geeignet		
Farbe:	Hellgelb – Goldgelb je nach Jahreszeit		
Haltbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105660
	1/2 Form	Ja	Kodex 1105662
	1/4 Form	Ja	Kodex 1105664

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: <0,1g (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. 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)9801161705603(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:	3012		
Kartone pro Lage:	6		
Lagen:	52		
Packhöhe:	50 cm		
Gesamthöhe der Palette:	65 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
EAN128:	(01)98011617056627(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)98011617056641(3103)000000(15)000000(10)0000		

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

Naturgenuss aus dem Hochpustertal