

Toblacher Stangenkäse



1105070 | Ein Naturprodukt mit einzigartigem, mildem - säuerlichem Charakter

Der Toblacher Stangenkäse ist das traditionsreichste und bekannteste Produkt der Sennerei Drei Zinnen. Dieser mild- säuerliche Schnittkäse hat einen eigenen, typischen Geschmack und eine erbsengroße Lochung. Der Teig ist zart, leicht schmelzend jedoch schnittfest. Dank seiner Einzigartigkeit hat diese Sorte sehr viele Liebhaber.

Beschreibung:	Halbfester Schnittkäse
Milchherkunft: Zutaten:	Südtirol - Hohepustertal pasteurisierte Milch , Kulturen, Salz, Lab
Reifedauer:	ca. 6 Wochen
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern
Geschmack:	Mild-säuerlich
Lochung:	Bruch- und Schlitzlochung
Form:	Stange
Größe:	Länge 35 cm, Höhe 13cm, Breite 13cm
Gewicht:	ca. 5,5 kg



Toblacher Stangenkäse – PRODUKTDATENBLATT

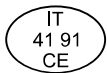


hergestellt von:

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. 5,5 kg		
Maße:	Länge: 35 cm	Breite: 13 cm	Höhe: 13 cm
Geschmack / Konsistenz:	Milder Schnittkäse, mit eigenem, typischen Charakter		
Lochung:	Typische Bruchlochung / Schlitzlochung		
Oberfläche:	Naturrinde		
Farbe:	Hellgelb – Goldgelb je nach Jahreszeit		
Halbbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105070
	1/2 Form	Ja	Kodex 1105072
	1/4 Form	Nein	Kodex

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	pasteurisierte Milch , Kulturen, Salz, Lab		
Reifezeit:	ca. 6 Wochen		
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.520 kJ / 370 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	0 g	- davon Zucker: 0 g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 1,5 g
Chemische Beschaffenheit je 100g:	Fett in Trockenmasse:	45g	
	Fett:	30 g	
	Wassergehalt:	40-50 g	
Mikrobiologische Werte:	Salmonellen:	abwesend / 25 g	
	Listeria monocytogenes:	abwesend / 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
Palettenauflage	Standard
Palette	Standard

PACKDATEN

Verpackungseinheiten:	1/1 Form	1/2 Form	1/4 Form
Verfügbarkeit:	ja	ja	nein

1/1 Form

Stück pro Karton	4		
Karton	Länge	Breite	Höhe
	52 cm	38 cm	14 cm
Kartone auf Palette:	16		
Kartone pro Lage:	4		
Lagen:	4		
Packhöhe:	56 cm		
Gesamthöhe der Palette:	71 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		

1/2 Form:

Stück pro Karton	8		
Karton	Länge	Breite	Höhe
	52 cm	38 cm	14 cm
Kartone auf Palette:	16		
Kartone pro Lage:	4		
Lagen:	4		
Packhöhe:	56 cm		
Gesamthöhe der Palette:	71 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		

Weitere Packmöglichkeiten: 1/1 Formen lose auf Palette

Version 01/21: elektronisch geprüft 17.02.2021

Naturgenuss aus dem Hochpustertal