

Diavolo

Heu-
Milch



1104090 | Ein leicht pikanter Heumilchkäse

Dieser leicht pikante Schnittkäse aus Heumilch g.t.S. zeichnet sich durch sein pikantes Aroma und seinem natürlichen Geschmack aus. Charakteristisch ist auch die schnittfeste, cremige Konsistenz. Gefertigt wird dieser Käse aus hochwertiger Heumilch.

Beschreibung:	Weicher Schnittkäse
Milchherkunft:	Südtirol - Hochpustertal
Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab, Chili und Paprika
Reifedauer:	ca. 4 Wochen
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern
Geschmack:	Herzhaft pikant mit Paprika und Chili
Lochung:	Schlitzlochung
Form:	Rundform
Größe:	Durchmesser 19 cm, Höhe 8 cm
Gewicht:	ca. 2 kg





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. 2 kg		
Maße:	Durchmesser: 19 cm	Höhe: 8 cm	
Geschmack / Konsistenz:	Herzhaft pikanter, weicher Schnittkäse		
Lochung:	Schlitzlochung		
Oberfläche:	Rinde nicht zum Verzehr geeignet		
Farbe:	Goldgelb		
Haltbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1104090
	1/2 Form	Nein	Kodex
	1/4 Form	Nein	Kodex

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab, Chili und Paprika		
Reifezeit:	ca. 4 Wochen		
Lagerung:	bei + 1° bis +10°C lagern		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.630 kJ / 390 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	0 g	- davon Zucker: 0 g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 1,3 g
Chemische Beschaffenheit je 100 g:	Fett in Trockenmasse:	50g	
	Fett:	30g	
	Wassergehalt:	40-50g	
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	Nr. 9	
Palettenauflage	Standard		
Palette	Standard		

PACKDATEN

Verpackungseinheiten:	1/1 Form	1/2 Form	1/4 Form
Verfügbarkeit:	ja	nein	nein
1/1 Form			
Stück pro Karton	8		
Karton	Länge	Breite	Höhe
	52 cm	38 cm	14 cm
Kartone auf Palette:	12		
Kartone pro Lage:	4		
Lagen:	3		
Packhöhe:	42 cm		
Gesamthöhe der Palette:	57 cm		
Palettenmaß:	Europalette 120cm x 80cm x 15cm		
Weitere Packmöglichkeiten:	1/1 Formen lose auf Palette		