

# Südtiroler Bergkäse superior



1105660 | Ein alpines Naturprodukt mit unverwechselbarem Geschmack

Der Südtiroler Bergkäse Superior ist ein fester Schnittkäse, der durch sein würziges Aroma bei mindestens 6 Monaten Reifezeit überzeugt. Er ist ein absoluter, kulinarischer Hochgenuss.

Beschreibung:	Fester Schnittkäse
Milchherkunft:	Südtirol - Hochpustertal
Zutaten:	pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab
Reifedauer:	mindestens 6 Monate
Lagerung:	bei +1° bis +10°C lagern
Geschmack:	Aromatisches, sortentypisches Aroma
Lochung:	Einzel verteilt, nussförmige Lochung
Form:	Rundform
Größe:	Durchmesser 38cm, Höhe 10cm
Gewicht:	ca. 11 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. 11 kg		
Maße:	Durchmesser: 38 cm	Höhe: 10 cm	
Geschmack / Konsistenz:	Aromatischer, sortentypischer Schnittkäse mit fester 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:	pasteurisierte Heumilch g.t.S., Kulturen, Salz, Lab		
Reifezeit:	Ideale Reifezeit mindestens 6 Monate		
Lagerung:	bei +1° bis +10°C lagern		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.730 kJ / 420 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	0 g	- davon Zucker: 0 g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 1,1 g
Chemische Beschaffenheit:	Fett in Trockenmasse:	50 g	
	Fett:	30 g	
	Wassergehalt:	40-50 g	
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		
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		

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		

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		

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