



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack



Artikelnummer:	023
Artikelname:	Schafkäse in Salzlake gereift ca. 1,5 kg Block
Verkehrsbezeichnung:	Schafschnittkäse mind. 45% Fett i. Tr. in Salzlake gereift

Artikelbeschreibung

Schnittkäse in Salzlake gereift, mild säuerlich im Geschmack

Verwendungsmöglichkeiten

Dieser Schnittkäse eignet sich ausgezeichnet für kalte Vorspeisen z.B. in Kombination mit Tomaten, Salate und auch für Käseteller.

Allgemeine Informationen

Füllmenge/Abtropfgewicht :	Allergene: Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Form: Block	enthaltene Milchart: Schafmilch
Zolltarifnummer: 04069087	Lactosefrei: nein
Restlaufzeit: 60 Tage	Glutenfrei: ja
Lagerbedingungen: von +4 °C bis +7 °C	GVO: nein
nach dem Öffnen: gekühlt, unverzüglich	Fett i. Tr.: mind. 45%
Genusstauglichkeitszeichen: AT 30209 EG	Fett absolut: 33%
HPID für Österreich (Gewichtsartikel): 27 15465 GGGGG P	Labart: tierisches Lab

Zutaten

	pasteurisierte Schafmilch
	Speisesalz

Zusatzstoffe

Keine

Logistikdaten

	Verbrauchereinheit	Liefereinheit	Palette
Bezeichnung:	Block in Folie verschweißt	Karton für 10 Blöcke	Euro
Abmessungen (L,B,H in mm):	160, 130, 90	405, 310, 255	1200, 800, 1070
Bruttogewicht:	ca. 1,5 kg	ca. 15 kg	
GTIN (EAN):	99003454003409		-
Bestellnummer:	023		-
Anzahl Verbrauchereinheit(en):	1	10	240
Einheiten pro Lage (4 Lagen):	60	6	-

DIE KÄSEMACHER GmbH, A-3902 Vitis, Europastraße 5
Tel.: 0043 (0) 2841/80 045-23, Fax: 0043 (0) 2841/80 045-51, FB.Nr.: 237791v
Internet: www.kaesemacher.at, e-mail: office@kaesemacher.at

Freigegeben von QM am 09.09.2014



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Artikelnummer:	-509
Artikelname:	Waldviertler Selchkäse ca. 1kg Laib
Verkehrsbezeichnung:	Schafschnittkäse mind. 45% Fett i. Tr., geräuchert

Artikelbeschreibung

Schnittkäse aus reiner Schafmilch, mit Sorgfalt gekäst und geräuchert.

Verwendungsmöglichkeiten

Dieser Schnittkäse eignet sich vorzüglich für kalte Vorspeisen sowie für Käseteller.

Allgemeine Informationen

Füllmenge/Abtropfgewicht :	Allergene: Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Form: Laib	enthaltene Milchart: Schafmilch
Zolltarifnummer: 04069087	Lactosefrei: nein
Restlaufzeit: 60 Tage	Glutenfrei: ja
Lagerbedingungen: von +4 °C bis +7 °C	GVO: nein
nach dem Öffnen: gekühlt, unverzüglich	Fett i. Tr.: mind. 45%
Genusstauglichkeitszeichen: AT 31811 EG	Fett absolut: 31%
HPID für Österreich (Gewichtsartikel): 27 15463 GGGGG P	Labart: tierisches Lab

Zutaten

99%	pasteurisierte Schafmilch
	Speisesalz

Zusatzstoffe

Keine

Logistikdaten

	Verbrauchereinheit	Liefereinheit	Palette
Bezeichnung:	Laib in Folie verschweißt	Schachtel für 2 Käse	Euro
Abmessungen (L,B,H in mm):	140, 140, 60	300, 160, 80	1200, 800, 950
Bruttogewicht:	ca. 1 kg	ca. 2 kg	
GTIN (EAN):	99003454020000		-
Bestellnummer:	-509		-
Anzahl Verbrauchereinheit(en):	1	2	360
Einheiten pro Lage (10 Lagen):	36	18	-

DIE KÄSEMACHER GmbH, A-3902 Vitis, Europastraße 5
 Tel.: 0043 (0) 2841/80 045-23, Fax: 0043 (0) 2841/80 045-51, FB.Nr.: 237791v
 Internet: www.kaesemacher.at, e-mail: office@kaesemacher.at

Freigegeben von QM am 11.11.2014