



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Artikelnummer:	803
Artikelname:	Oliven gefüllt mit Frischkäse Kübel 1300/800g
Verkehrsbezeichnung:	Oliven gefüllt mit Frischkäsezubereitung mind. 45% Fett i. Tr. in Rapsöl

Artikelbeschreibung
Oliven gefüllt mit Frischkäse aus pasteurisierter Kuh- und Schafmilch, eingelegt in köstlichem Rapsöl, fein gewürzt mit ausgewählten Kräutern

Verwendungsmöglichkeiten
Eignet sich sehr gut als Blickfang im Buffetbereich, als Vorspeise sowie als kleine Mahlzeit zwischendurch

Allgemeine Informationen
Füllmenge/Abtropfgewicht : 1300/800g Form: Rund/oval Zolltarifnummer: 20057000 Restlaufzeit: 60 Tage Lagerbedingungen: von +4 °C bis +7 °C nach dem Öffnen: gekühlt lagern, alsbaldigst verbrauchen Genusstauglichkeitszeichen: AT 30209 EG Allergene: Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose) enthaltene Milchart: Kuhmilch, Schafmilch Lactosefrei: nein Glutenfrei: ja GVO: nein Fett i. Tr.: mind. 45% Fett absolut: 21% Labart: mikrobielles Lab

Zutaten		Zusatzstoffe		
54%	Oliven	Verdickungsmittel	Guarkernmehl	E412
38%	Rapsöl	Konservierungsstoff	Kaliumsorbat	E202
8%	Friskkäse aus pasteurisierter Kuh- und Schafmilch			
	Speisesalz			
	Gewürze			

Logistikdaten

	Verbrauchereinheit	Liefereinheit	Palette
Bezeichnung:	Kunststoffkübel mit Deckel	Karton für 6 Kübel	Euro
Abmessungen (L,B,H in mm):	170, 170, 100	520, 320, 100	1200, 800, 1200
Bruttogewicht:	1,374 kg	8,527 kg	
GTIN (EAN):	9003454017908		-
Bestellnummer:	803		-
Anzahl Verbrauchereinheit(en):	1	6	240
Einheiten pro Lage (10 Lagen):	24	4	-

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 20.08.2014



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Artikelnummer:	806
Artikelname:	Yellobell gefüllt mit Frischkäse Kübel 1300/800g
Verkehrsbezeichnung:	Patisson-Kürbisse (Yellobell) gefüllt mit Frischkäsezubereitung mind. 45% Fett i. Tr. in Rapsöl

Artikelbeschreibung

Yellobell gefüllt mit Frischkäse aus pasteurisierter Kuh- und Schafmilch, eingelegt in köstlichem Rapsöl, fein gewürzt mit ausgewählten Kräutern

Verwendungsmöglichkeiten

Eignet sich sehr gut als Blickfang im Buffetbereich, als Vorspeise sowie als kleine Mahlzeit zwischendurch

Allgemeine Informationen

Füllmenge/Abtropfgewicht : 1300/800g

Form: Glockenförmig

Zolltarifnummer: 20059980

Restlaufzeit: 60 Tage

Lagerbedingungen: von +4 °C bis +7 °C

nach dem Öffnen: gekühlt lagern, alsbaldigst verbrauchen

Genusstauglichkeitszeichen: AT 30209 EG

Allergene: Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)

enthaltene Milchart: Kuhmilch, Schafmilch

Lactosefrei: nein

Glutenfrei: ja

GVO: nein

Fett i. Tr.: mind. 45%

Fett absolut: 13%

Labart: mikrobielles Lab

Zutaten

43%	Yellobell (Kürbisse)
38%	Rapsöl
18%	Friskkäse aus pasteurisierter Kuh- und Schafmilch
	(Speisesalz, Gewürze)
	Schnittlauch

Zusatzstoffe

Verdickungsmittel	Guarkernmehl	E412
Konservierungsstoff	Kaliumsorbat	E202

Logistikdaten

	Verbrauchereinheit	Liefereinheit	Palette
Bezeichnung:	Kunststoffkübel mit Deckel	Karton für 6 Kübel	Euro
Abmessungen (L,B,H in mm):	170, 170, 100	520, 320, 100	1200, 800, 1200
Bruttogewicht:	1,374 kg	8,527 kg	
GTIN (EAN):	9003454071801		-
Bestellnummer:	806		-
Anzahl Verbrauchereinheit(en):	1	6	240
Einheiten pro Lage (10 Lagen):	24	4	-

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 22.10.2014



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack



Artikelnummer:	911
Artikelname:	Scharfe Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse Kübel 1300/800g
Verkehrsbezeichnung:	Scharfe Pfefferoni gefüllt mit Frischkäsezubereitung mind. 45% Fett i. Tr. in Rapsöl

Artikelbeschreibung

Scharfe Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse aus pasteurisierter Kuh und Schafmilch, eingelegt in köstliches Rapsöl, fein gewürzt mit ausgewählten Kräutern

Verwendungsmöglichkeiten

Eignet sich sehr gut als Blickfang im Buffetbereich, als Vorspeise, sowie als kleine Mahlzeit zwischendurch

Allgemeine Informationen

Füllmenge/Abtropfgewicht : 1300/800g

Form: Kegelförmig

Zolltarifnummer: 20059980

Restlaufzeit: 60 Tage

Lagerbedingungen: von +4 °C bis +7 °C

nach dem Öffnen: gekühlt lagern, alsbaldigst verbrauchen

Genusstauglichkeitszeichen: AT 30209 EG

Allergene: Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)

enthaltene Milchart: Kuhmilch, Schafmilch

Lactosefrei: nein

Glutenfrei: ja

GVO: nein

Fett i. Tr.: mind. 45%

Fett absolut: 16%

Labart: mikrobielles Lab

Zutaten

40%	scharfe Pfefferoni
38%	Rapsöl
21%	Friskäse aus pasteurisierter Kuh- und Schafmilch
	Speisesalz, Gewürze

Zusatzstoffe

Verdickungsmittel	Guarkernmehl	E412
Konservierungsstoff	Kaliumsorbat	E202

Logistikdaten

	Verbrauchereinheit	Liefereinheit	Palette
Bezeichnung:	Kunststoffkübel mit Deckel	Karton für 6 Kübel	Euro
Abmessungen (L,B,H in mm):	170, 170, 100	520, 320, 100	1200, 800, 1200
Bruttogewicht:	1,374 kg	8,527 kg	
GTIN (EAN):	9003454046601		-
Bestellnummer:	911		-
Anzahl Verbrauchereinheit(en):	1	6	240
Einheiten pro Lage (10 Lagen):	24	4	-

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 22.10.2014



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack



Artikelnummer:	994
Artikelname:	Peppersweet gefüllt mit Thunfisch 1300/800g Tasse
Verkehrsbezeichnung:	Kirschpaprika (Peppersweet) gefüllt mit Thunfischzubereitung in Rapsöl

Artikelbeschreibung

Peppersweet gefüllt mit Thunfisch, eingelegt in köstliches Rapsöl, fein gewürzt mit ausgewählten Kräutern

Verwendungsmöglichkeiten

Eignet sich sehr gut als Blickfang im Buffetbereich, als Vorspeise sowie als kleine Mahlzeit zwischendurch.

Allgemeine Informationen

Füllmenge/Abtropfgewicht : 1300/800g	Allergene: Fisch und -erzeugnisse
Form: Kegelförmig	Lactosefrei: ja
Zolltarifnummer: 20059980	Glutenfrei: ja
Restlaufzeit: 60 Tage	GVO: nein
Lagerbedingungen: von +4 °C bis +7 °C	Fett i. Tr.: --
nach dem Öffnen: gekühlt lagern, alsbaldigst verbrauchen	Fett absolut: 5,4%
Genusstauglichkeitszeichen: AT 30209 EG	Labart: kein Lab

Zutaten

38%	Rapsöl
32%	Thunfischzubereitung
30%	milde Kirschpaprika
	Thunfischzubereitung:
	Thunfisch, Sardellen, Gewürze
	Kräuter, Speisesalz

Zusatzstoffe

Verdickungsmittel	Guarkernmehl	E412
Konservierungsstoff	Kaliumsorbat	E202
Säuerungsmittel	Milchsäure	E270

Logistikdaten

	Verbrauchereinheit	Liefereinheit	Palette
Bezeichnung:	Kunststofftasse wiederverschließbar	Karton für 6 Tassen	Euro
Abmessungen (L,B,H in mm):	190, 130, 95	520, 320, 100	1200, 800, 1100
Bruttogewicht:	1,400 kg	8,4 kg	
GTIN (EAN):	9003454066302		-
Bestellnummer:	994		-
Anzahl Verbrauchereinheit(en):	1	6	240
Einheiten pro Lage (10 Lagen):	24	4	-

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 22.10.2014



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Untersuchungsergebnisse

Artikelnummer: 803

Oliven gefüllt mit Frischkäse Kübel 1300/800g

Kennzeichnungspflichtig lt. GVO Richtlinie: nein

Allergene: Milch und -erzeugnisse

enthaltene Milchart: Kuhmilch Schafmilch

Nährwerte je 100g Abtropfgewicht

Energie in KJ:	826
Energie in kcal:	199
Fett in g:	21
davon gesättigte Fettsäuren in g:	3,8
Kohlenhydrate in g:	1,5
davon Zucker in g:	0,3
Ballaststoffe in g:	3,4
Eiweiß in g:	3,5
Salz in g:	5,0
pH-Wert:	4,00
Fett in der Trockenmasse (Fett.i.Tr):	mind. 45%
Trockenmasse in g:	28
Wasser in g:	72

Mikrobiologische Grenzwerte

Gesamtkeimzahl je g:	
Hefen je g:	< 5.000
Schimmel je g:	< 1.000
Coliforme je g:	< 500
E. coli je g:	< 100
Staphylococcus aureus je g:	< 100
Salmonellen in 25g :	negativ in 25 g
Listerien in 25 g:	negativ in 25 g

Die Nährwerte sind Durchschnittswerte und unterliegen saisonellen Schwankungen. Die Ergebnisse beruhen auf laufenden betriebsinternen und anerkannten externen Untersuchungen.

Die Einhaltung der Grenzwerte der Routineparameter wird laufend bei jeder Charge im Labor überprüft. Zusätzlich zu den Routineparameter werden laufend anhand eines Probenplans andere wichtige mikrobiologische Parameter bei verschiedenen anerkannten Labors untersucht.

Freitag, 28. November 2014



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Untersuchungsergebnisse

Artikelnummer: 806

Yellobell gefüllt mit Frischkäse Kübel 1300/800g

Kennzeichnungspflichtig lt. GVO Richtlinie: nein

Allergene: Milch und -erzeugnisse

enthaltene Milchart: Kuhmilch Schafmilch

Nährwerte je 100g Abtropfgewicht

Energie in KJ:	628
Energie in kcal:	152
Fett in g:	13
davon gesättigte Fettsäuren in g:	3,9
Kohlenhydrate in g:	5,3
davon Zucker in g:	3,6
Ballaststoffe in g:	0,7
Eiweiß in g:	3,2
Salz in g:	0,28
pH-Wert:	4,20
Fett in der Trockenmasse (Fett.i.Tr):	mind. 45%
Trockenmasse in g:	24
Wasser in g:	76

Mikrobiologische Grenzwerte

Gesamtkeimzahl je g:	
Hefen je g:	< 5.000
Schimmel je g:	< 1.000
Coliforme je g:	< 500
E. coli je g:	< 100
Staphylococcus aureus je g:	< 100
Salmonellen in 25g :	negativ in 25 g
Listerien in 25 g:	negativ in 25 g

Die Nährwerte sind Durchschnittswerte und unterliegen saisonellen Schwankungen. Die Ergebnisse beruhen auf laufenden betriebsinternen und anerkannten externen Untersuchungen.

Die Einhaltung der Grenzwerte der Routineparameter wird laufend bei jeder Charge im Labor überprüft. Zusätzlich zu den Routineparameter werden laufend anhand eines Probenplans andere wichtige mikrobiologische Parameter bei verschiedenen anerkannten Labors untersucht.

Freitag, 28. November 2014



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Untersuchungsergebnisse

Artikelnummer: 911

Scharfe Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse Kübel 1300/800g

Kennzeichnungspflichtig lt. GVO Richtlinie: nein

Allergene: Milch und -erzeugnisse

enthaltene Milchart: Kuhmilch Schafmilch

Nährwerte je 100g Abtropfgewicht

Energie in KJ:	803
Energie in kcal:	194
Fett in g:	16
davon gesättigte Fettsäuren in g:	7,1
Kohlenhydrate in g:	3,4
davon Zucker in g:	3,1
Ballaststoffe in g:	1,6
Eiweiß in g:	7,7
Salz in g:	0,88
pH-Wert:	4,10
Fett in der Trockenmasse (Fett.i.Tr):	mind. 45%
Trockenmasse in g:	26
Wasser in g:	74

Die Nährwerte sind Durchschnittswerte und unterliegen saisonellen Schwankungen. Die Ergebnisse beruhen auf laufenden betriebsinternen und anerkannten externen Untersuchungen.

Mikrobiologische Grenzwerte

Gesamtkeimzahl je g:	
Hefen je g:	< 5.000
Schimmel je g:	< 1.000
Coliforme je g:	< 500
E. coli je g:	< 100
Staphylococcus aureus je g:	< 100
Salmonellen in 25g :	negativ in 25 g
Listerien in 25 g:	negativ in 25 g

Die Einhaltung der Grenzwerte der Routineparameter wird laufend bei jeder Charge im Labor überprüft. Zusätzlich zu den Routineparameter werden laufend anhand eines Probenplans andere wichtige mikrobiologische Parameter bei verschiedenen anerkannten Labors untersucht.

Freitag, 28. November 2014



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Untersuchungsergebnisse

Artikelnummer: 994

Peppersweet gefüllt mit Thunfisch 1300/800g Tasse

Kennzeichnungspflichtig lt. GVO Richtlinie: nein
Allergene: Fisch und -erzeugnisse

Nährwerte je 100g Abtropfgewicht

Energie in KJ:	643
Energie in kcal:	153
Fett in g:	5,4
davon gesättigte Fettsäuren in g:	0,3
Kohlenhydrate in g:	14,8
davon Zucker in g:	14,6
Ballaststoffe in g:	2,1

Mikrobiologische Grenzwerte

Gesamtkeimzahl je g:	
Hefen je g:	< 5.000
Schimmel je g:	< 1.000
Coliforme je g:	< 500
E. coli je g:	< 100
Staphylococcus aureus je g:	< 100
Salmonellen in 25g :	negativ in 25 g

Eiweiß in g:	10,3	Listerien in 25 g:	negativ in 25 g
Salz in g:	0,53		
pH-Wert:	4,5		
Fett in der Trockenmasse (Fett.i.Tr):	--		
Trockenmasse in g:	33		
Wasser in g:	67		

Die Nährwerte sind Durchschnittswerte und unterliegen saisonellen Schwankungen. Die Ergebnisse beruhen auf laufenden betriebsinternen und anerkannten externen Untersuchungen.

Die Einhaltung der Grenzwerte der Routineparameter wird laufend bei jeder Charge im Labor überprüft. Zusätzlich zu den Routineparameter werden laufend anhand eines Probenplans andere wichtige mikrobiologische Parameter bei verschiedenen anerkannten Labors untersucht.

Freitag, 28. November 2014