

# Bacchus



## 1105080 | Durch Rotwein veredelte Käsespezialität

Der Bacchus ist eine, mit Rotwein veredelte Spezialität und überzeugt all jene, die etwas Besonderes zu schätzen wissen. Der Käseteig ist geschmeidig- weich und zeichnet sich durch sein unverwechselbares Aroma aus. Die aromatische- weiche Rinde sollte auf jeden Fall verzehrt werden.

Beschreibung:	Weicher Schnittkäse
Milchherkunft: Zutaten:	Südtirol - Hochpustertal <b>Vollmilch</b> , Kulturen, Salz, Lab, Oberfläche verfeinert mit Rotwein, Konservierungsstoff: Lysozym aus <b>Ei</b>
Reifedauer:	ca. 2-3 Wochen
Lagerung:	8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit
Geschmack:	Mild mit feinem Rotweinaroma
Lochung:	Vereinzelt Kleinlochung
Form:	Quader
Größe:	Länge 14 cm, Breite 12 cm, Höhe 6 cm
Gewicht:	ca. 1,5kg





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. 1,5 kg		
Maße:	Länge: 14 cm	Breite: 12 cm	Höhe: 6 cm
Geschmack / Konsistenz:	Milder Schnittkäse, mit feinem Rotweinaroma		
Lochung:	Vereinzelt Kleinlochung		
Oberfläche:	Oberfläche verfeinert mit Rotwein		
Farbe:	Violett, weinrot, bräunlich		
Haltbarkeit:	60 Tage		
Verkaufseinheiten:	1/1 Form	Ja	Kodex 1105080
	1/2 Form	Nein	Kodex
	1/4 Form	Nein	Kodex

## TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	<b>Vollmilch</b> , Kulturen, Salz, Lab, Oberfläche verfeinert mit Rotwein, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei		
Reifezeit:	Ideale Reifezeit ca. 2-3 Wochen		
Lagerung:	8-10°C bei 85-90% Luftfeuchtigkeit		
Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie:	1.680 kJ / 405 kcal	
	Fett:	30 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 21 g
	Kohlenhydrate:	1,4 g	- davon Zucker: <0,1g (davon Lactose: <0,1g)
	Eiweiß:	27 g	Salz: 0,7 g
Chemische Beschaffenheit:	Fett in Trockenmasse:	50%	
	Fett:	30%	
	Wassergehalt:	40-50%	
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	Nr. 4	
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	10		
Karton	Länge	Breite	Höhe
	38 cm	38 cm	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		
EAN128:	(01)98011617050809(3103)000000(15)000000(10)0000		
Weitere Packmöglichkeiten:	1/1 Formen lose auf Palette		

Version: 1.3 elektronisch geprüft 03.11.2017