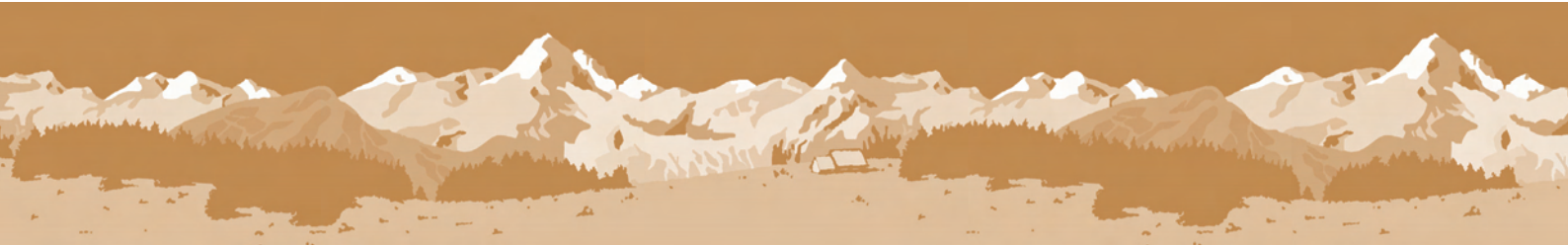


Pinzgauer Bierkäse



Dieser herzhafte Käse aus pasteurisierter Milch von artgerecht gehaltenen Kühen aus der Nationalparkregion Hohe Tauern, erhält seinen Geschmack durch eine 6-wöchige Reifung bei ständiger Pflege der Naturrinde mit Rotschmierkulturen. Durch seinen geringen Fettgehalt liegt dieser Käse im Ernährungstrend. Er schmeckt am Besten zur Brotzeit mit Butter, Salz und Pfeffer und ist Geschmacksgeber der berühmten Pinzgauer Kasnock'n und Kaspressknödel.

Frische & Qualität





Artikelbezeichnung	Pinzgauer Bierkäse 15% F.i.T. Ganzlaib	Pinzgauer Bierkäse 15% F.i.T. Zwickel 300g
Artikelnummer	5549	4998
Inhalt je EVE	ca. 4,5 kg	300g egal.
Maße EVE (cm)	Ø ca 28,0 Höhe: ca. 8,0	Länge: ca. 13,0 Breite: ca. 5,0 Höhe: ca. 9,0
Kartoninhalt (Stk.)	3	20
Bestell-/Liefereinheit (LE)	Karton	Karton
Maße Karton (cm)	Länge: 28,0 Breite: 28,0 Höhe: 26,0	Länge: 33,5 Breite: 24,4 Höhe: 14,7
Bruttogewicht LE (kg)	ca. 13,8	ca. 6,2
Stk. pro Palette	90	1600
Kartons pro Palette	30	80
Lagen pro Palette	3 Lagen zu 12 Kartons	5 Lagen zu 16 Kartons
Palettenhöhe (cm)	ca. 90,0	ca. 132,0
Bruttogew. pro Pal. (kg)	ca. 420,0	ca. 520,0
RLZ bei Anlieferung	45 Tage	45 Tage
EAN EVE	90 05182 05549 8	90 05182 04998 5
EAN Karton	90 05182 75549 7	90 05182 74998 4
EAN Palette	90 05182 65549 0	90 05182 64998 7
HPID	19586	-