

Frische & Qualität

# Tyroler Bergkäse



Die zur Herstellung dieses Käses eingesetzte silofreie Rohmilch stammt aus ausgesuchten Berghöfen in einer der schönsten Tiroler Bergregionen und wird nach einem altem Traditionsrezept produziert. Der Bergkäse weist mit seinem elfenbeinfärbigen Teig einen unnachahmlichen, würzigen Geschmack auf.





Artikelbezeichnung	Tyroler Bergkäse 50% F.i.T. Ganzlaib	Tyroler Bergkäse 50% F.i.T. Zwickel 400g
Artikelnummer	4996	4997
Inhalt je EVE	ca. 5,0 kg	400 g egal.
Maße EVE (cm)	Ø ca 30,5 Höhe: 6,0	Länge: 13,0 Breite: 7,5 Höhe: 6,5
Kartoninhalt (Stk.)	3	15
Bestell-/Liefereinheit (LE)	Karton	Karton
Maße Karton (cm)	Länge: 32,0 Breite: 32,0 Höhe: 20,0	Länge: 33,5 Breite: 24,4 Höhe: 14,7
Bruttogewicht LE (kg)	ca. 15,3	ca. 6,2
Stück pro Palette	72	1200
Kartons pro Palette	24	80
Lagen pro Palette	4 Lagen zu 6 Kartons	5 Lagen zu 16 Kartons
Palettenhöhe (cm)	ca. 90,0	ca. 132,0
Bruttogew. pro Pal. (kg)	ca. 370,0	ca. 522,0
RLZ bei Anlieferung	50 Tage	50 Tage
EAN EVE	90 05182 04996 1	90 05182 04997 8
EAN Karton	90 05182 74996 0	90 05182 74997 7
EAN Palette	90 05182 64996 3	90 05182 64997 0
HPID	19584	-