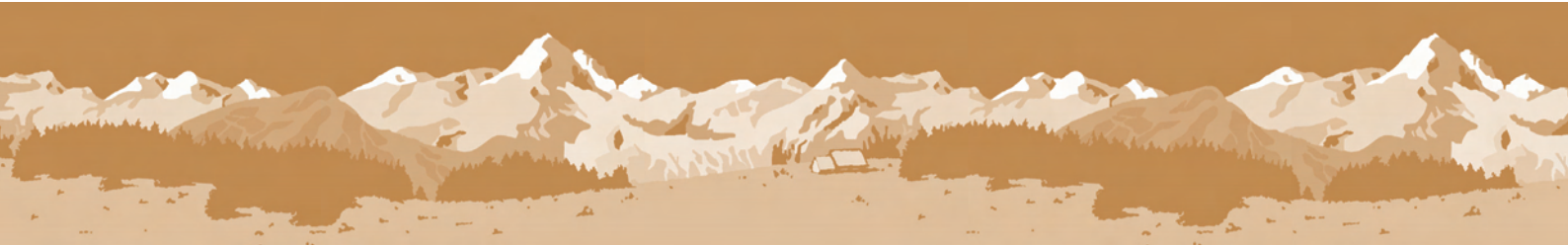


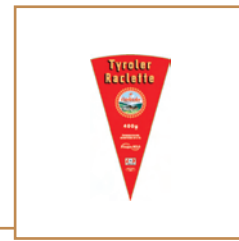
Frische & Qualität

Tyroler Raclette



Dieser 2 Monate gereifte, mild-würzige Käse aus silofreier, pasteurisierter Milch aus dem Tiroler Kaiserwinkel erhält seinen geschmeidigen und cremigen Teig durch ständige, sanfte Rotkulturbehandlung während der ganzen Reifezeit. Besonders eignet er sich für Raclette, Käsefondue und zum Überbacken von diversen Gerichten, aber auch hervorragend für das Käsebuffet, für gemischte Platten oder einfach zur Brotzeit.





Artikelbezeichnung	Tyroler Raclette 50% F.i.T. Ganzlaib	Tyroler Raclette 50% F.i.T. Zwickel 400g
Artikelnummer	4995	4989
Inhalt je EVE	ca. 5,0 kg	400 g egal.
Maße EVE (cm)	Ø ca 30,5 Höhe: ca. 6,0	Länge: ca. 13,0 Breite: ca. 8,0 Höhe: ca. 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
Stk. 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 04995 4	90 05182 04989 3
EAN Karton	90 05182 74995 3	90 05182 74989 2
EAN Palette	90 05182 64995 6	90 05182 64989 5
HPID	19585	-