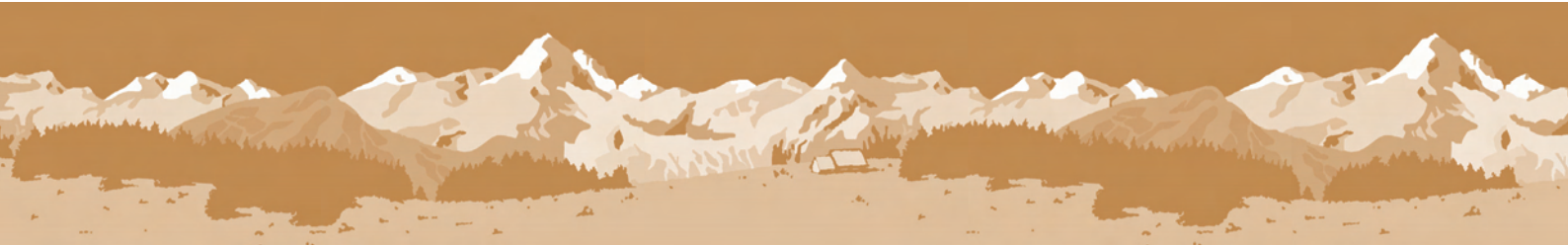


Frische & Qualität

Salzburger Almhüttenkäse



Der Almhüttenkäse wird aus pasteurisierter Milch von Kühen aus der Region des Nationalparks Hohe Tauern hergestellt. Im Sommer weiden die Kühe auf den mehr als 300 Almen und Hochalmen, die besonders reich an Bergkräutern und Gräsern sind. Durch Reifung und Pflege über mindestens 6 Wochen in temperierten Reifekellern erhält dieser Käse sein typisches, pikantes Aroma und seine weichschnittige und geschmeidige Konsistenz. Der Salzburger Almhüttenkäse gehört zu den beliebtesten Käsesorten an der Käsetheke und wird hauptsächlich zur Brotzeit oder mit einem kräftigen Wein genossen.





Artikelbezeichnung	Salzburger Almhüttenkäse 50% F.i.T, Halblaib	Salzburger Almhüttenkäse 50% F.i.T, Zwickel 300g
Artikelnummer	4994	4999
Inhalt je EVE	ca. 2,5 kg	300g egal.
Maße EVE (cm)	Ø ca 26,0 Höhe: ca. 13,0	Länge: ca. 13,0 Breite: ca. 5,0 Höhe: ca. 8,5
Kartoninhalt (Stk.)	4	20
Bestell-/Liefereinheit (LE)	Karton	Karton
Maße Karton (cm)	Länge: 27,5 Breite: 27,5 Höhe: 26,0	Länge: 33,5 Breite: 24,4 Höhe: 14,7
Bruttogewicht LE (kg)	ca. 10,3	ca. 6,2
Stk. pro Palette	144	1600
Kartons pro Palette	36	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. 380,0	ca. 522,0
RLZ bei Anlieferung	50 Tage	40 Tage
EAN EVE	90 05182 04994 7	90 05182 04999 2
EAN Karton	90 05182 74994 6	90 05182 74999 1
EAN Palette	90 05182 64994 9	90 05182 64999 4
HPID	19587	-