







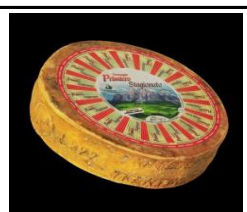





PRODUKTÜBERSICHT

Produktfoto	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.	Logistische Daten
	Puzzone di Moena D.O.P. 45 % F.i.T. Der Puzzone di Moena D.O.P. ist ein kräftiger, halbfester Schnittkäse mit weicher Rinde und wird nur im Flems- und Fassatal hergestellt. Zutaten: Rohmilch, Lab, Salz Reifezeit: mind. 90 Tage	FT 106	1/1 Laib, ~ 11 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
		FT 106b	1/2 Laib, ~ 5,5 kg vac.	1	
		FT 106c	1/4 Laib, ~ 2,8 kg atm.	4	
		FT 106e	200g e	6	
	Vezena del Trentino mind. 34 % F.i.T. Der Vezena del Trentino ist ein exzellenter Tafel- und Reibkäse mit körniger Konsistenz, schmackhaft und leicht pikant. Zutaten: Teilentrahmte Rohmilch, Lab, Salz Reifezeit: mind. 180 Tage	FT 113	1/1 Laib, ~ 9 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
		FT 113b	1/2 Laib, ~ 4,5 kg vac.	1	
		FT 113c	1/4 Laib, ~ 2,3 kg vac.	4	
		FT 113e	200 g e	6	
	Casolet Val di Sole mind. 60 % F.i.T. Der Casolet Val di Sole ist ein Käse mit weicher Konsistenz. Er weist eine weiße/leicht strohgelbe Färbung auf; keine bis leichte Lochbildung. Zutaten: Thermisierte Milch, Lab, Salz Reifezeit: mind. 45 Tage	FT 112	1/1 Laib, ~ 2,2 kg	4	6 Kart./Lage 30 Kart./Pal.
	Fontal di Cavalese mind. 48 % F.i.T. Der Fontal di Cavalese ist ein würziger Schnittkäse mit leicht strohgelber Farbe, geringer Lochung, zylindrischer Form und konkavem Rand. Zutaten: Pasteurisierte Milch, Milchsäureenzyme, Lab, Salz Reifezeit: mind. 30 Tage	FT 104	1/1 Laib, ~ 11 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
		FT 104b	1/2 Laib, ~ 5,5 kg vac.	1	
		FT 104c	1/4 Laib, ~ 2,6 kg atm.	4	
		FT 104e	200 g e	6	
	Affogato di Sabbionara mind. 53 % F.i.T. Der Affogato di Sabbionara hat eine charakteristische Lochung und wird durch das Eintauchen in Rotwein und die Druchdringung des Weines ins Innere des Teiges durch Perforation der Rinde verfeinert. Zutaten: Rohmilch, Lab, Salz Reifezeit: mind. 180 Tage	FT 111	1/1 Laib, ~ 9 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
		FT 111b	1/2 Laib, ~ 4,5 kg vac.	1	
		FT 111c	1/4 Laib, ~ 2,2 kg vac.	4	
		FT 111e	200 g e	6	

Produktfoto	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.	Logistische Daten
	Mezzano Trentino di alta Montagna 46 % F.i.T.	FT 114	1/1 Laib, ~ 11 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
	Der Mezzano Trentino ist ein leicht würziger Bergkäse mit geringer, ungleichmäßiger Lochung aus dem Felms- und Primörtal.	FT 114b	1/2 Laib, ~ 5,5 kg vac.	1	
	Zutaten: Rohmilch, Lab, Salz	FT 114c	1/4 Laib, ~ 2,6 kg vac.	4	
	Reifezeit: mind. 180 Tage	FT 114e	200 g e	6	
	Formae Val di Fiemme mind. 52 % F.i.T.	FT 103	1/1 Laib, ~ 11 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
	Der Formae Val di Fiemme weist am Ende des Reifeprozesses seinen einzigartigen Charakter auf. Weiß-hellgelber Bruch - verstreute Lochung.	FT 103b	1/2 Laib, ~ 5,5 kg vac.	1	
	Zutaten: Rohmilch, Lab, Salz	FT 103c	1/4 Laib, ~ 2,6 kg atm.	4	
	Reifezeit: mind. 60 Tage	FT 103e	200 g e	6	
	Primiero fresco mind 48 % F.i.T.	FT 109	1/1 Laib, ~ 11 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
	Der Primiero Fresco wird im gleichnamigen Tal am Fuße der Dolomiten hergestellt und weist ein intensives Aroma auf.	FT 109b	1/2 Laib, ~ 5,5 kg vac.	1	
	Zutaten: Rohmilch, Lab, Salz	FT 109c	1/4 Laib, ~ 2,6 kg atm.	4	
	Reifezeit: mind. 60 Tage	FT 109e	200 g e	6	
	Primiero Stagionato mind 48 % F.i.T.	FT 115	1/1 Laib, ~ 11 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
	Der Primiero Stagionato hat eine Reifezeit von 8-12 Monaten und weist ein intensives Aroma auf.	FT 115b	1/2 Laib, ~ 5,5 kg vac.	1	
	Zutaten: Rohmilch, Lab, Salz	FT 115c	1/4 Laib, ~ 2,6 kg atm.	4	
	Reifezeit: mind. 240 Tage	FT 115e	200 g e	6	
	Caprino di Sabbionara mind. 48 % F.i.T.	FT 107	1/1 Laib, ~ 3 kg	1	15 Kart./Lage 45 Kart./Pal.
	Der Caprino di Sabbionara zeichnet sich durch einen starken und anregenden Geschmack aus und beansprucht eine antike Tradition in dieser Region. Kompakter, weißer Bruch mit geringer Lochung.	FT 107b	1/2 Laib, ~ 1,5 kg atm.	2	
	Zutaten: Ziegenmilch (pasteurisiert), Lab, Salz				
Reifezeit: mind. 60 Tage					

Produktfoto	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.	Logistische Daten
	Val di Sole dolce mind. 50% F.i.T. Der Val di Sole dolce wird aus thermisierter Milch in der Provinz Trient hergestellt. Sehr angenehm weich am Gaumen mit Geschmacksempfindungen von sauer bis süß. Zutaten: Milch, Lab, Salz Reifezeit: mind. 60 Tage	FT031820	1/1 Laib, ~ 5 kg	1	12 Kart./Lage
		FT031820b	1/2 Laib, ~ 2,5 kg atm.	2	36 Kart./Pal.
	Rustico del Primiero mind. 48% F.i.T. Hergestellt aus Rohmilch der Provinz Trient fällt der Rustico del Primiero durch seine hellbraune bzw. rötlich Rinde auf. Angenehm weicher, elastischer Teig mit unregelmäßiger Lochung. Süßer Geschmack Zutaten: Rohmilch, Lab, Salz Reifezeit: mind. 60 Tage	FT022420	1/1 Laib, ~ 6,5 kg	1	6 Kart./Lage
		FT022420b	1/2 Laib, ~ 3,2 kg atm.	2	42 Kart./Pal.

Besonderheiten:	-Heumilchkäse aus der Bergregion Trentino
	-keine Konservierungsstoffe
	-Milchgewinnung garantiert ü. 1000m ü.d.M.
	-gentechnikfrei

Logistische Daten:	200g Stücke egalisiert: 6 Stk./Kart., 15 Kart./Lage, 75 Kart./Pal.
Lieferung:	frei Haus ab 300 kg
MHD:	vac./SB-Packungen 90 Tage / RLZ 75 Tage - atm. 50 Tage / RLZ 35 Tage
Zahlung:	30 Tage netto/netto

Verkaufsbüro/Bestelladresse:



Tel.: +43 5332 85023

Fax: +43 5332 85023 4

office@max-service.at