






PRODUKTÜBERSICHT SENNEREI BURGEIS

Produktfoto	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.	Logistische Daten
	Burgus				
	Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 45 % F.i.T., geschlossener Teig	BU 385	1/1 Laib, ~ 9 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
	angenehm, milchig, würzig mit anhaltendem Abgang	BU 386	1/2 Laib, ~ 4,5 kg	2	
	Reifezeit: ca. 90-120 Tage	BU 387	1/4 Laib, ~ 2,25 kg	4	
	Burgeiser classic				
	Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., unregelmäßige, erbsengroße Lochung, samtweich, geschmeidig, mild- bis angenehm würzig	BU 220	1/1 Laib, ~ 9 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
		BU 221	1/2 Laib, ~ 4,5 kg	2	
		BU 222	1/4 Laib, ~ 2,25 kg	4	
	Gran Zebra				
	Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., unregelmäßige Schlitzlochung, schnittfest, würig aromatisch	BU	1/1 Stange, ~ 4,5 kg	2	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
	Reifezeit: ca. 40 Tage	BU	1/2 Stange, ~ 2,25 kg	4	
	Burgeiser halbfett				
	Schnittkäse mit Naturrinde, max. 35% F.i.T., unregelmäßige Lochung, fein, elastisch, mild-aromatisch	BU 210	1/1 Laib, ~ 9 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
	Burgeiser Premium				
	Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., unregelmäßige, erbsengroße Lochung, weich-geschmeidig, milchig, trotzdem würzig, leicht säuerlich	BU 245	1/1 Laib, ~ 9 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
		BU 246	1/2 Laib, ~ 4,5 kg	2	
		BU 247	1/4 Laib, ~ 2,25 kg	4	
	Stilfser D.O.P. aus Burgeis				
	Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., vereinzelte erbsengroße Lochung, fein schmelzend, herzhaft würzig	BU 205	1/1 Laib, ~ 9 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
		BU 206	1/2 Laib, ~ 4,5 kg	2	
		BU 207	1/4 Laib, ~ 2,25 kg	4	
	Vinschgauer Bergbauernkäse				
	Handgepflegter Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., regelm. Schlitzlochung, geschmeidig, würzig, leicht säuerlich	BU 500	1/1 Laib, ~ 9 kg	1	6 Kart./Lage 42 Kart./Pal.
		BU 501	1/2 Laib, ~ 4,5 kg	2	
		BU 502	1/4 Laib, ~ 2,25 kg	4	
	Reifezeit: ca. 70 Tage				

	Wattles Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., unregelmäßige Bruchlochung, schnittfest, aromatisch bis angenehm würzig Reifezeit: ca. 45 Tage	BU 200	1/1 Laib, ~ 2,6 kg	1	15 Kart./Lage 105 Kart./Pal.
	Cuvée Weinkäse Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., unregelmäßige Bruchlochung, geschmeidig bis etwas fest, angenehm, mild, aromatisch Reifezeit: ca. 40 Tage	BU 375	1/1 Laib, ~ 2,2 kg	1	15 Kart./Lage 105 Kart./Pal.
	Trüffelkäse Italienischer Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., Bruchlochung, kleine Spuren von Trüffel, schnittfest, aromatisch, milchig, leicht aromatisch Reifezeit: ca. 50 Tage	BU 540	1/1 Laib, ~ 3 kg	1	15 Kart./Lage 105 Kart./Pal.
	Brotzeitkäse (Marendkäse) Italienischer Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., unregelmäßige Bruchlochung, geschmeidig, voll, aromatisch, sehr feine Rauchnoten, angenehm mild Reifezeit: ca. 30 Tage	BU 530	1/1 Laib, ~ 1,9 kg	1	15 Kart./Lage 105 Kart./Pal.
	Pfefferkäse Italienischer Schnittkäse mit mind. 50 % F.i.T., unregelm. Bruchlochung mit Einschluß v. Pfefferkörnern, voll aromatisch, geschmeidig, milchig, angenehm mild Reifezeit: ca. 30 Tage	BU 525	1/1 Laib, ~ 1,9 kg	1	15 Kart./Lage 105 Kart./Pal.
	Chilikäse Handgeschmierter Schnittkäse mit mind. 54 % F.i.T., unregelmäßige Bruchlochung, geschmeidige Konsistenz Angenehm mild, pikant Reifezeit: ca. 30 Tage	BU 560	1/1 Laib, ~ 1,9 kg	1	15 Kart./Lage 105 Kart./Pal.

Lieferung

MHD / RLZ

Zahlung:

MWSt.Nr.:

ARA-Lizenz-Nr.:

GLN-Nr.:

Zolltarif Nr.:

Veterinärkontrollnr.:

frei Haus ab 400 kg

60 Tage / 55 Tage

30 Tage netto/netto

IT 00125710210

95040/Grüner Punkt

8032998720002

4069017

IT 41 11 CE

Alle Käsesorten sind laktosefrei!
HEUMILCH
ohne Konservierungsstoffe und
ohne Lysozym!

Verkaufsbüro/Bestelladresse:



Tel.: +43 5332 85023

Fax: +43 5332 85023 4

office@max-service.at