















Der D.O.P-Heumilchkäse aus dem Herzen der Dolomiten

01.06.2021

PRODUKTÜBERSICHT					
Produktfoto	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.	Logistische Daten
	Trentingrana 1/1 Laib Der Trentingrana ist ein italienischer Heumilch-Hartkäse erster Qualität aus dem Trentino * hergestellt aussch. aus silofreier Kuh-Rohmilch, Lab und Salz * Reifezeit: mind. 22 Monate * gentechnikfrei * ohne Konservierungsstoffe, ohne Lysozym * Milchgewinnung garantiert über 1.000m ü.d.M. * aufgrund seiner Reifezeit laktosefrei MHD: unbegrenzt für ganze Laibe	TG100	1/1 Laib, ~ 35 kg	1	5 Kart./Lage 20 Kart./Pal.
	Trentingrana 1/2 Laib horizontal geschnitten Erhältlich auch im 1/2 Laib horizontal geschnitten und vakuumiert. ca. 18kg MHD: 90 Tage				
	Trentingrana 1/4 Laib Geschnitten und vakuumiert im 1/4 Laib, ca. 8kg MHD: 6 Monate	TG106	1/4 Laib, ~ 8 kg vac.	2	6 Kart./Lage 18 Kart./Pal.

Produktfoto	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.	Logistische Daten
	Trentingrana 1/8 Laib, 4-kg-Keil	TG101	1/8 Laib, ~ 4 kg vac.	4	6 Kart./Lage 18 Kart./Pal.
	Geschnitten und vakuumiert , 1/8 Laib Keil zu ca. 4kg MHD: 6 Monate				
	Trentingrana 1/16 Laib, 2-kg-Keil	TG102	1/16 Laib, ~ 2,2 kg vac.	8	6 Kart./Lage 18 Kart./Pal.
	Geschnitten und vakuumiert, 1/16 Laib Keil zu ca. 2,2kg MHD: 6 Monate				
	Trentingrana 1/32 Laib, 1-kg-Keil	TG103	1/32 Laib, ~ 1 kg vac.	10	12 Kart./Lage 60 Kart./Pal.
	Geschnitten und vakuumiert, 1/32 Laib Keil zu ca. 1kg MHD: 6 Monate				
	Trentingrana, ca. 250 - 300g	TG105	ca. 250 - 300g vac.	18	10 Kart./Lage 50 Kart./Pal.
	Geschnitten und vakuumiert, ca. 250 - 300g nicht egalisiert MHD: 6 Monate				
	Trentingrana, 200g egalisiert	TG111	200g e vac.	15	10 Kart./Lage 100 Kart./Pal.
	Geschnitten und vakuumiert, 200g egalisiert MHD: 6 Monate				
	Trentingrana, 200g e im Displaykarton	TG111d	10 x 200g e vac.	1	49 Kart./Lage 245 Kart./Pal.
	Das 200g e- Stück im dekorativ bedruckten Displaykarton. 10 Stück á 200g e MHD: 6 Monate				

Produktfoto	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.	Logistische Daten
	Trentingrana frisch gerieben				
	Frisch geriebener Trentingrana im Beutel zu 100g e oder 1kg e MHD: 60 Tage	TG120 TG121	100g e 1kg e	20 10	100 Kart./Pal. 30 Kart./Pal.
	Trentingrana in der Geschenksverpackung (1kg oder 2x300g)				
	1-kg-Keil (nicht egalisiert) vac., im dekorativem Geschenkskarton grün oder blau (weihnachtlich) 2x300g (nicht egalisiert) im grünen Geschenkskarton MHD: 6 Monate	TG103b TG103g TG105c	1/32 Laib, ~ 1 kg vac. 1/32 Laib, ~ 1 kg vac. 2 x ca.250-300g vac.	10 10 10	18 Kart./Pal. 36 Kart./Pal.
Produktfoto	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.	Logistische Daten
	Trentingrana TRENTA MESI				
	Der "TRENTA MESI" ist mind. 30 Monate gereift! 2 1/2 Jahre darf dieser Käse rasten und reifen und entwickelt dabei die einzigartig blumige und süßliche Note nach frischen Kräutern aus dem UNESCO-Welterbe Dolomiten. Bestellbar in allen Stückelungen ab 1kg mind. in Summe ein ganzer Laib (Bsp: 2-kg-Stücke --> 2 Kartons entsprechen einem ganzen Laib) MHD: unbegrenzt für ganze Laibe, 6 Monate für vac. Ware	TG200 TG200b TG206 TG201 TG202 TG203	1/1 Laib, ~ 35 kg 1/2 Laib, ~ 18 kg vac. 1/4 Laib, ~ 8 kg vac. 1/8 Laib, ~ 4 kg vac. 1/16 Laib, ~ 2,2 kg vac. 1/32 Laib, ~ 1 kg vac.	1 2 2 4 8 10	siehe oben 

Lieferung:

frei Haus ab 300kg

Zahlung:

30 Tage netto/netto (Erstbestellung: Vorkassa)

UID-Nr.:

IT00107950222

ARA Lizenznr.:

94173



Verkaufsbüro/Bestelladresse:



Tel.: +43 5332 85023

Fax: +43 5332 85023 4

office@max-service.at