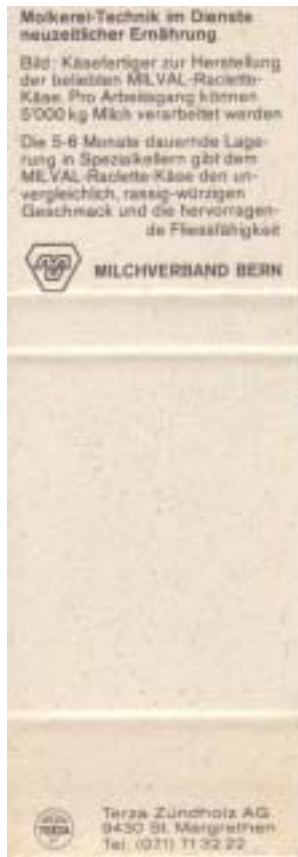


MILCHVERBAND BERN

TAB00125/6



TAB00125-1



Rückseite



TAB00125-2



TAB00125-3




TAB00125-4



TAB00125-5




TAB00125-6

Seriennummer	ohne	Land	Schweiz	
Firma	Terza St.Margrethen	Seite	1/1	

MILCHVERBAND BERN

TAB00125/6

Nummer	Rückseite	Sprachen
TAB00125-1	Molkerei-Technik im Dienste neuzeitlicher Ernährung Bild: Käsefertiger zur Herstellung der beliebten MILVAL-Raclette-Käse. Pro Arbeitstag können 5'000 kg Milch verarbeitet werden. Die 5-6 Monate dauernde Lagerung in Spezialkellern gibt dem MILVAL-Raclette-Käse den unvergleichlich, rassig-würzigen Geschmack und die hervorragende Fließfähigkeit.	d
TAB00125-2	Molkerei-Technik im Dienste neuzeitlicher Ernährung Bild: Modelliermaschine für Floralp-Butter-Portionen zu 10 g oder 20 g Stundenleistung: 5'400 Portionen	d
TAB00125-3	Molkerei-Technik im Dienste neuzeitlicher Ernährung Bild: Abfüllstation für Kaffeerahm-Portionen Stundenleistung pro Station: 7'200 Portionen	d
TAB00125-4	Molkerei-Technik im Dienste neuzeitlicher Ernährung Bild: Joghurtfabrikation Hamba-Anlage für die aseptische Abfüllung von Cristallina-Joghurt Stundenleistung: 15'000 Becher zu 180g	d
TAB00125-5	Molkerei-Technik im Dienste neuzeitlicher Ernährung Bild: Birk-Aseptic-Maschine zur Verpackung von uperisierten Milchprodukten Stundenleistung: 3'600 1-Liter-Packungen Up-Milch. Jede Sekunde eine Packung Milch	d
TAB00125-6	Molkerei-Technik im Dienste neuzeitlicher Ernährung Bild: Fabrikation von Ice-Cream-Stengeln (Pierrot) aus Milch und Rahm Stundenleistung 10'000 Stück	d

Seriennummer	ohne	Land	Schweiz	
Firma	Terza St.Margrethen	Seite	1/1 R	