

PRODUKT-
SPEZIFIKATION

SCHEDA TECNICA



“PFEFFERER“
VOLLFETTKÄSE

FORMAGGIO CON PEPE E
CIPOLLA



Produkt Prodotto	Vollfettkäse mit Pfeffer und Zwiebel	Formaggio grasso da taglio con pepe e cipolla
Artikelnr. Codice articolo	152	152
EAN - Code	2951037+Gewicht	2951037+peso
Nettogewicht Peso netto	Laib ca. 2 kg	Forma ca. 2 kg
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.387 kJ / 334 kcal
	Fett / Grassi	26,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	17,5 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	0,1 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	24,6 g
	Salz / Sale	1,8 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Kühl lagern	Conservare al fresco
Haltbarkeit Durabilità	45 Tage	45 giorni
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	
Zutaten Ingredienti	Vollmilch , Pfeffer und Zwiebel 5 %, Kulturen, Lab, Salz	Latte intero, pepe e cipolla 5 %, fermenti lattici, caglio, sale
Qualitätskontrolle Controllo di qualità	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche	Fett: 26,0 % Trockenmasse: 52 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 26,0 % Sostanza secca: 52 % M.g.s.s.: 50 %
Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli und Koagulase positive Staph.: laut VO (EG) 2073/2005	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli e Staph. coagulasi positivi: secondo Reg. CE 2073/2005
Allergene (EU Nr.1169/2011) Allergeni (EU nr.1169/2011)	Enthält keine Spuren von nicht deklarierten Allergenen	Privo di allergeni non dichiarati
Laktose Lattosio	Laktosefrei <0,1%	Senza lattosio <0,1%
<i>Freigabe durch Rilasciato da</i>	<i>Haller Stefan</i> 	<i>Datum / Data: 10/03/2021</i>



SENNEREIGENOSSENSCHAFT ALGUND / LATTERIA LAGUNDO COOP. SOC. AGRICOLA

Mitterplars / Via Plars di Mezzo 29, I - 39022 Algund / Lagundo

Tel. 0473 448710 - Fax 0473 221952 - www.sennereialgund.it