

PRODUKT-
SPEZIFIKATION

SCHEDA TECNICA



**WEINKÄSE
NOSSE OTTO
Don Pedro
FORMAGGIO GRASSO DA
TAGLIO „NOSSE OTTO“ Don
Pedro**



Produkt Prodotto	Vollfettkäse in Weintrestern affiniert	Formaggio grasso da taglio affinato in vinaccia nera
Artikelnr. Codice articolo	161 – Laib ca. 2kg 167 – Laib ca. 450g	161 – forma ca. 2kg 167 – forma ca. 450g
EAN - Code	<u>Laib ca. 2kg</u> 2531124+Gewicht 2kg <u>Laib ca. 450g</u> 2494967+Gewicht	<u>forma ca. 2kg</u> 2531124+peso <u>forma ca. 450g</u> 2494967+peso
Nettogewicht Peso netto	Form ca. 2 kg/450 g	Forma ca. 2 kg/450 g
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100g	Energie / Energia Fett / Grassi ...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi Kohlenhydrate / Carboidrati ...davon Zucker / di cui zuccheri Eiweiß / Proteine Salz / Sale	1.651 kJ / 398 kcal 31,5 g 22,5 g 1,6 g <0,1 g 27,0 g 1,8 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Kühl lagern	Conservare al fresco
Haltbarkeit / Durabilità	1 Jahr	1 anno
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	OHNE GENTECHNIK NON OGM
Zutaten Ingredienti	Vollmilch , Kulturen, Lab, Salz; 3 Wochen in Weintrestern gereift	Latte intero, fermenti lattici, caglio, sale; affinato per 3 settimane in vinaccia d' uva nera
Qualitätskontrolle Controllo di qualità	vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche	Fett: 31,5 % Trockenmasse: 61,4 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 31,5 % Sostanza secca: 61,4 % 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%
Freigabe durch Rilasciato da	<i>Haller Stefan</i> 	Datum / Data: 24/02/2021

