

PRODUKT-  
SPEZIFIKATION

SCHEDA TECNICA



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



<b>Produkt Prodotto</b>	Vollfettkäse in Weintrestern affiniert	Formaggio grasso da taglio affinato in vinaccia nera
<b>Artikelnr. Codice articolo</b>	161 – Laib ca. 2kg 167 – Laib ca. 450g	161 – forma ca. 2kg 167 – forma ca. 450g
<b>EAN - Code</b>	<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
<b>Nettogewicht Peso netto</b>	Form ca. 2 kg/450 g	Forma ca. 2 kg/450 g
<b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g</b>	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
<b>Lagerungstemperatur Conservazione a</b>	Kühl lagern	Conservare al fresco
<b>Haltbarkeit / Durabilità</b>	1 Jahr	1 anno
<b>Herkunft der Milch Provenienza del latte</b>	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	<b>OHNE GENTECHNIK NON OGM</b>
<b>Zutaten Ingredienti</b>	<b>Vollmilch</b> , Kulturen, Lab, Salz; 3 Wochen in Weintrestern gereift	<b>Latte</b> intero, fermenti lattici, caglio, sale; affinato per 3 settimane in vinaccia d' uva nera
<b>Qualitätskontrolle Controllo di qualità</b>	vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
<b>Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche</b>	Fett: 31,5 % Trockenmasse: 61,4 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 31,5 % Sostanza secca: 61,4 % M.g.s.s.: 50 %
<b>Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche</b>	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
<b>Allergene (CE 89/2003) Allergeni (CE 89/2003)</b>	Enthält keine Spuren von nicht deklarierten Allergenen	Privo di allergeni non dichiarati
<b>Laktose Lattosio</b>	Laktosefrei <0,1%	Senza lattosio <0,1%
<b>Freigabe durch Rilasciato da</b>	<i>Haller Stefan</i> 	<b>Datum / Data:</b> 18/07/2018

