

PRODUKT-
SPEZIFIKATION



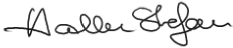
SCHEDA TECNICA



TRÜFFELKÄSE

FORMAGGIO GRASSO AL TARTUFO



| | | |
|--|--|---|
| Produkt Prodotto | Vollfettkäse aus biologischer Milch mit Trüffel aus Wildsammlung | Formaggio grasso da taglio con latte di agricoltura biologico al tartufo |
| Artikelnr. Codice articolo | 162 | 162 |
| EAN - Code | 2721078+Gewicht | 2721078+peso |
| Nettogewicht Peso netto | Laib ca. 400 g oder 2 kg | Forma ca. 400 g o 2 kg |
| Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g | Energie / Energia | 1.556 kJ / 375 kcal |
| | Fett / Grassi | 30,5 g |
| | ...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi | 20,1 g |
| | Kohlenhydrate / Carboidrati | 0,8 g |
| | ...davon Zucker / di cui zuccheri | 0,6 g |
| | Eiweiß / Proteine | 24,3 g |
| | Salz / Sale | 1,6 g |
| Lagerungstemperatur Conservazione a | Kühl lagern | Conservare al fresco |
| Haltbarkeit / Durabilità | 45 Tage | 45 giorni |
| Herkunft der Milch Provenienza del latte | Biomilch aus Südtirol Latte biologico dell' Alto Adige Kontrollstelle / Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAFT: IT BIO 013 |   |
| Zutaten Ingredienti | Bio- Vollmilch , Trüffel 0,7%*, Kulturen, Lab, Salz (*aus Wildsammlung) | Latte intero biologico, tartufi 0,7%*, fermenti lattici, caglio, sale (*da raccolta selvatica) |
| Qualitätskontrolle Controllo di qualità | Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt | In ogni fase di raccolta e di lavorazione |
| Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche | Fett: 30,5 % Trockenmasse: 59,3 % F.i.T.: 55 % | Grasso: 30,5 % Sostanza secca: 59,3 % M.g.s.s.: 55 % |
| 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 (CE 89/2003) Allergeni (CE 89/2003) | 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: 04/09/2019</i> |

