

Hofkäserei Burghof
 Matthias Polig
 Jaufenpassstr. 5A
 I-39040 Ratschings
 Telefon: +39 331 652 3647
 St.Nr.: PLGMTH83M25M067X
 MwSt.Nr.: 02912690217

HOFKÄSEREI
BURGHOF
 RATSCHINGS



Betriebsnummer: CE IT N802Y
 Bio-Kontrollnummer: IT BIO 013

Produktdatenblatt - *Descrizione prodotto*
BIO-YOGURT - Natur / Naturale
150g

Produktbezeichnung / Denominazione	Bio-Yogurt Natur aus Ziegenmilch / Bio-Yogurt Naturale di latte di capra
Hersteller / Produttore	Hofkäserei Burghof, Jaufenpassstr. 5A, 39040 Ratschings, Biolandbetrieb Hofkäserei Burghof, Strada Passo Giovo 5A, 39040 Racines, Azienda Bioland
EAN Code / Codice	8058956230141
Produktart / Tipo di prodotto	Joghurt aus Ziegenvollmilch, hergestellt aus pasteurisierte Ziegenvollmilch (100% hofeigene Ziegenmilch) aus ökologischer Landwirtschaft, F.i.T.: 45 % Yogurt di latte intero di capra, prodotto con latte intero di capra pastorizzato (100 % latte aziendale caprino) da agricoltura biologica, M.g.s.s: 45 %
Zutaten / Ingredienti	Pasteurisierte Bio Ziegenvollmilch*, aktive Lebkulturen. (*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft) Latte intero di capra bio pastorizzato*, fermenti lattici vivi. (*da agricoltura biologica controllata)
1 Einheit / 1 unità	1 Glas zu 150g / 1 vetro da 150g
Verpackung / Imballaggio	Glas mit Deckel aus Plastik (ø = 60 mm, höhe = 80 mm) / Vetro con tappo in plastica (ø = 60 mm, altezza = 80 mm)
Verkaufseinheiten / Unità di vendita	zu je10 Einheiten / venduto per 10 unità
Haltbarkeit / Durabilità	35 Tage ab Produktion / 35 giorni da produzione
Lagerung / Conservazione	Bei +3 – +4 °C / A +3 – +4 °C
Nährwerte pro 100g / Dichiarazione nutrizionale per: 100 g	Brennwert (Energie): 272 kJ / 65 kcal, Fett: 3,5g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,4g; Kohlenhydrate: 4,6g, davon Zucker: 4,6g; Eiweiß: 3,3g; Salz: 00,3g Valore energetico (energia): 272 kJ / 65 kcal; grassi: 3,5g, di cui acidi grassi saturi: 2,4g; carboidrati: 4,6g, di cui zuccheri: 4,6g; proteine: 3,3g; sale: 00,3g
Allergene / Allergene	Ziegenmilch / Latte di capra
Laktose / Lattosio	Laktosefrei <0,1 % / Senza lattosio <0,1 %
Qualitätskontrolle / Controllo di qualità	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt / In ogni fase di raccolta e di lavorazione
Angaben zur Prozessqualität / Annotazioni riguardanti la qualità del processo	Ökologische Produktion nach BIOLAND- Richtlinien; handwerkliche Herstellung Produzione biologica BIOLAND, produzione artigianale

Hofkäserei Burghof
Matthias Polig
Jaufenpassstr. 5A
I-39040 Ratschings
Telefon: +39 331 652 3647
St.Nr.: PLGMTH83M25M067X
MwSt.Nr.: 02912690217


HOFKÄSEREI
BURGHOF
RATSCHINGS

Bioland

Betriebsnummer: CE IT N802Y
Bio-Kontrollnummer: IT BIO 013

Produktdatenblatt - *Descrizione prodotto*
BIO-YOGURT - Natur / Naturale
150g



150g Nettogewicht PESO NETTO FRIGORIFERO AGRICOLTURA UE	BURGHOF BIO-YOGURT aus Ziegenmilch • di latte di capra Natur Naturale	Bio Ziegenjoghurt / Bio yogurt di latte di capra Zutaten: Pasteurisierte Bio Ziegenvollmilch*, aktive Lebendkulturen. Ingredienti: Latte intero di capra bio pastorizzato*, fermenti lattici vivi. * aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft * da agricoltura biologica controllata	Nährwertdeklaration je: 100 g Dichiarazione nutrizionale per: 100 g Energie / Energia 272 kJ / 65 kcal Fett / Grassi 3,5 g davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi 2,4 g Kohlenhydrate / Carboidrati 4,6 g davon Zucker / di cui zuccheri 4,6 g Eiweiß / Proteine 3,3 g Satz / Sale 0,03 g	Herkunft der Milch / Origine del latte: Südtirol, Italien / Alto Adige, Italia Hofkäserei Burghof Jaufenpassstraße – 5a – Strada Passo Giovo I-39040 Ratschings/Racines info@burghof.it Kühl lagern / Conservare al fresco / 3-4°C Zu verbrauchen bis / Da consumare entro il: Lotto:	CE IT N802Y  8 1058956 23014 1
					  Raccogli differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.