

# PANE

AUS HEUMILCH g.t.S. | DI LATTE FIENO STG | MADE FROM HAY MILK TSG



Schnittkäse 50% Fett in Trockenmasse  
formaggio da taglio 50% grasso in contenuto secco  
**soft cheese** 50% fat in dry matter

## NETTOGEWICHT | PESO NETTO | NET WEIGHT

ca. 600 gr

## LAGERUNG/HALTBARKEIT | STOCCAGGIO/DURATA | STORAGE CONDITIONS/SHELF LIFE

bei +1° bis +10°C lagern - ab Verpackungsdatum mindestens 60 Tage haltbar  
conservare a +1° a +10°C - da consumarsi preferibilmente entro 60 giorni a partire dalla data di confezionamento  
keep at +1° to +10°C - best before at least 60 days from date of packaging

## ZUTATEN | INGREDIENTI | INGREDIENTS

pasteurisierte Heumilch g.t.S. aus Südtirol, Kulturen, Salz, Lab, Südtiroler Brotgewürz (Brotklee, Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis)

**latte** di fieno STG pastorizzato dell'Alto Adige, fermenti, sale, caglio, spezie di pane (trigonella, coriandolo, cumino, finocchio, anice)  
pasteurised hay **milk** TSG from South Tyrol, ferments, salt, rennet, bread spice (bread clover, coriander, caraway, fennel, aniseed)

## ALLERGIEN + INTOLERANZEN | ALLERGIE + INTOLLERANZE | ALLERGIES + INTOLERANCES EU nr. 1169/2011

enthält Milch | contiene latte | contains milk

## GVO ERKLÄRUNG | DICHIARAZIONE OGM | GMO DECLARATION

Wir erklären, dass dieses Produkt lt. den Verordnungen EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und nachfolgenden Änderungen keine Zutaten oder Rohstoffe enthält, die von gentechnischen veränderten Organismen stammen.

Si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da organismi geneticamente modificati secondo la legislazione vigente Regolamento CE n. 1829/2003 e regolamento CE n. 1830/2003 e successive modifiche.

We confirm that this product does not contain ingredients or basic materials derived from genetically modified organisms as defined by the regulations EG 1829/2003, EG 1830/2003 and subsequent modifications.

## QUALITÄTSGARANTIEN | GARANZIE QUALITATIVE | QUALITY GUARANTEE

Das Qualitätssiegel Südtirol steht für Südtiroler Herkunft und geprüfte Qualität.

Il simbolo di qualità Alto Adige rappresenta garanzia di origine Alto Adige e qualità controllata.

The "Südtirol" quality certificate guarantees the South Tyrolean origin and certified quality.



## MITTLERE NÄHRWERTE je 100g | VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g | NUTRITIONAL INFORMATION per 100g

Energie - Energia - Energy	1.609 kJ / 388 kcal
Fett - Grasso - Fat	32 g
davon gesättigte Fettsäuren - di cui acidi grassi saturi - of which saturates	21 g
Kohlenhydrate - Carboidrati - Carbohydrates	0 g
Zucker - zuccheri - sugar	0 g
davon Laktose* - di cui lattosio* - of which lactose*	<0,1 g
Eiweiß - Proteine - Protein	25 g
Salz - Sale - Salt	1,2 g

\*laktosefrei: Der Laktosegehalt unter 0,1% ist eine grundlegende Eigenschaft vieler gereifter Käse, da während der Herstellung und Reifung die Laktose in Glukose und Galaktose gespalten wird, die zum Teil weiter abgebaut werden.

\*senza lattosio: Il contenuto di lattosio inferiore allo 0,1% è una caratteristica comune ai tanti formaggi stagionati in quanto il lattosio viene scisso nei suoi due zuccheri semplici galattosio e glucosio, che durante il processo di lavorazione e maturazione vengono ulteriormente ridotti fino ad essere tracce trascurabili.

\*lactose free: The content of lactose under 0,1% is characteristic of many aged cheeses, because the lactose is naturally broken down in glucose and galactose. Those were partly further reduced during the production and aging of the cheese.

#### MIKROBIOLOGISCHE WERTE | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Salmonellen - salmonella - salmonella	neg/25 g
Listeria monocytogenes	neg/25 g
Sonstige Mikroorganismen gemäß EU-Verordnung Nr. 2073/2005   regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche   other microorganisms according to Regulation (EC) No. 2073/2005	

#### REIFUNG | MATURAZIONE | MATURITY PERIOD

ca. 3 Wochen | ca. 3 settimane | approx. 3 weeks

#### SENSORISCHE BESCHAFFENHEIT | CARATTERISTICHE SENSORIALI | SENSORY CHARACTERISTICS

AUSSEHEN - ÄUSSERES | ASPETTO DELLA CROSTA | EXTERNAL APPEARANCE

Hellgelbe Naturrinde | crosta naturale di colore giallo chiaro | ivory natural rind

AUSSEHEN - INNERES | ASPETTO DELLA PASTA | INTERIOR APPEARANCE

Weiß - gelber Teig mit Bruchlochung | pasta di colore giallino tendente al bianco con occhiatura nell'impasto del formaggio |

The inside is white - yellow, whereby the cheese curd is full of broken holes

KONSISTENZ | CONSISTENZA | TEXTURE

Weich und geschmeidig | Morbida e soffice | Soft and smooth

GERUCH | ODORE | ODOUR

Mild aromatisch | Delicato aromatico | Mild aromatic

GESCHMACK | SAPORE | TASTE

Milchige und buttrige Noten mit feinem Brotgewürz Aroma | note di latte e burro e delicato al gusto di spezie di pane |

milky and buttery notes with fine bread spice aroma

RINDE | CROSTA | RIND

Nicht zum Verzehr geeignet | non edibile | not edible

#### INFORMATIONEN FÜR DEN KUNDEN | INFORMAZIONI COMMERCIALI | INFORMATION FOR CUSTOMER

	Artikelnummer codice articolo   article number	EAN - Code Artikel / articolo / article	EAN - Code Karton / cartone / carton
1/1	1140400	2140400	98011617250806
			1/1
Stück pro Karton - pezzi per cartone - piece per carton			24
Kartone auf Palette - cartoni per bancale - cartons on pallet			12
Palettenhöhe* - altezza bancale* pallet height*			57 cm
Maße Produkt - misure prodotto - product size			Ø 11,5 cm x H 8 cm
Nettogewicht Produkt - peso netto prodotto - product net weight			ca. 600 gr

\*inklusive Holzpalette - bancale incluso - wooden pallet included

Version 01/21: elektronisch geprüft 31.05.2021

Versione 01/21: verificato elettronicamente 31.05.2021

Version 01/21: verified electronically 31.05.2021

Sennerei Drei Zinnen - Schaukäserei  
Gen.u landw. Ges.  
Pustertalerstr. 3/C  
39034 Toblach (BZ)  
[info@sennereidreizinnen.com](mailto:info@sennereidreizinnen.com)  
[www.3zinnen.it](http://www.3zinnen.it)  
Tel. 0474 971300 | Fax: 0474 971333



Latteria Tre Cime - Mondolatte  
Soc.agr.Coop.  
Via Pusteria 3/C  
39034 Dobbiaco (BZ)  
[info@latteriatrecime.com](mailto:info@latteriatrecime.com)  
[www.3zinnen.it](http://www.3zinnen.it)  
Tel. 0474 971300 | Fax: 0474 971333