

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-Ziegenmilch
500 ml

Produktbezeichnung / Denominazione	Bio-Ziegenmilch / Latte bio di capra
Hersteller / Produttore	Hofkäserei Burghof, Jaufenpassstr. 5A, 39040 Ratschings, Biolandbetrieb Hofkäserei Burghof, Strada Passo Giovo 5A, 39040 Racines, Azienda Bioland
EAN Code / Codice	8058956230219
Produktart / Tipo di prodotto	Bio Ziegenvollmilch (100% hofeigene Ziegenmilch) aus ökologischer Landwirtschaft, F.i.T.: 45 % latte bio intero di capra pastorizzato (100 % latte aziendale caprino) da agricoltura biologica, M.g.s.s: 45 %
Zutaten / Ingredienti	Pasteurisierte Bio Ziegenvollmilch*, nicht homogenisiert. (*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft) Latte intero di capra bio pastorizzato*, non omogenizzato. (*da agricoltura biologica controllata)
1 Einheit / 1 unità	1 Flasche zu 500 ml / 1 bottiglia da 500 ml
Verpackung / Imballaggio	Flasche aus Plastik PE (ø = ?? mm, höhe = ?? mm) / bottiglia in plastica PE (ø = ?? mm, altezza = ?? mm)
Verkaufseinheiten / Unità di vendita	zu je?? Einheiten / venduto per ?? unità
Haltbarkeit / Durabilità	8 Tage ab Produktion / 8 giorni da produzione
Lagerung / Conservazione	Bei +3 – + 4 °C / A +3 – + 4 °C
Nährwerte pro 100g / Dichiarazione nutrizionale per: 100 g	Brennwert (Energie): 240 kJ / 57 kcal, Fett: 3,3g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,2g; Kohlenhydrate: 4,5g, davon Zucker: 4,5g; Eiweiß: 3,1g; Salz: 0,1g Valore energetico (energia): 240 kJ / 57 kcal; grassi: 3,3g, di cui acidi grassi saturi: 2,2g; carboidrati: 4,5g, di cui zuccheri: 4,5g; proteine: 3,1g; sale: 0,1g
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-Ziegenmilch
500 ml



Bioland

HOFKÄSEREI
BURGHOF
RATSCHINGS

BIO
ZIEGENMILCH

Pasteurisierte Bio Ziegenvollmilch
Latte intero di capra bio pastorizzato

Das eventuelle Aufrahmen ist Zeichen der Echtheit des Produkts.
L'eventuale affioramento della panna è indice di genuinità.

Zutaten: Pasteurisierte Bio Ziegenvollmilch*, nicht homogenisiert
Ingredienti: Latte intero di capra bio pastorizzato*, non omogenizzato
*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
*da agricoltura biologica controllata
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

Nährwertdeklaration je: 100 ml
Dichiarazione nutrizionale per: 100 ml
Energie / Energia 240 kJ / 57 kcal
Fett / Grassi 3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi 2,2 g
Kohlenhydrate / Carboidrati 4,5 g
davon Zucker / di cui zuccheri 4,5 g
Eiweiß / Proteine 3,1 g
Salz / Sale 0,1 g
Kühl lagern / Conservare al fresco / 3–4°C
Zu verbrauchen bis / Da consumare entro il:
Lotto:

500 ml CE IT N802Y

8 058956 230219

IT BIO 013 AGRICOLTURA ITALIA

Raccolta differenziata.
PET Verifica le disposizioni del tuo Comune.