

Hofkäserei Burghof
Mathias 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 - Vanille / Vaniglia
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	8058956230165
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, Vanillezubereitung min.: 15% (Rohrzucker*, Wasser, Stärke*, Vanille-Extrakt*, Vanille-Pulver*, Zitronensaftkonzentrat*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*). (*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft) Latte intero di capra bio pastorizzato*, fermenti lattici vivi, preparato di vaniglia min.: 15% (zucchero di canna*, acqua, amido*, estratto di vaniglia*, vaniglia in polvere*, concentrato di limone*, addensante: farina di carrube*). (*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 je 10 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): 331 kJ / 79 kcal, Fett: 3,2g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,2g; Kohlenhydrate: 9,5g, davon Zucker: 9,5g; Eiweiß: 3,1g; Salz: 00,3g Valore energetico (energia): 331 kJ / 79 kcal; grassi: 3,2g, di cui acidi grassi saturi: 2,2g; carboidrati: 9,5g, di cui zuccheri: 9,5g; proteine: 3,1g; 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

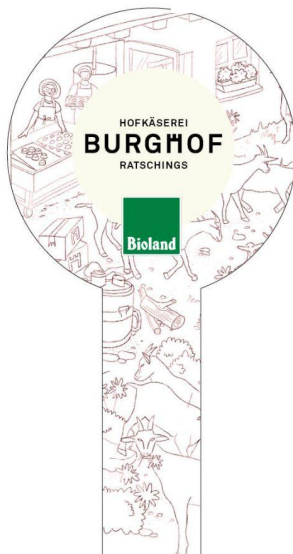
Hofkäserei Burghof
Matthias Polig
Jaufenpassstr. 5A
I-39040 Ratschings
Telefon: +39 331 652 3647
St.Nr.: PLGMTH83M25M067X
MwSt.Nr.: 02912690217

HOFKÄSEREI
BURGHOF
RATSCHINGS

Bioland

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

Produktdatenblatt - *Descrizione prodotto*
BIO-YOGURT - Vanille / Vaniglia
150g



150g Nettogewicht / Peso netto
FERRO 013
ADMICOLAUE
BURGHOF
BIO-YOGURT
aus Ziegenmilch • di latte di capra
**Vanille
Vaniglia**

Bio Ziegenjoghurt / Bio yogurt di latte di capra
Zutaten: Pasteurisierte Bio Ziegenvollmilch*, aktive Lebekulturen, Vanillezubereitung min.: 15% (Rohrzucker*, Wasser, Stärke*, Vanille-Extrakt*, Vanille-Pulver*, Zitronensaftkonzentrat*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*)
Ingredienti: Latte intero di capra bio pastorizzato*, fermenti lattici vivi, preparato di vaniglia min.: 15% (zucchero di canna*, acqua, amido*, estratto di vaniglia*, vaniglia in polvere*, concentrato di limone*, addensante: farina di carrube*)

* aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
* da agricoltura biologica controllata
Nährwertdeklaration je: 100 g
Dichiarazione nutrizionale per: 100 g
Energie / Energia 331 kJ / 79 kcal
Fett / Grassi 3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi 2,2 g
Kohlenhydrate / Carboidrati 9,5 g
davon Zucker / di cui zuccheri 9,5 g
Eiweiß / Proteine 3,1 g
Salz / Sale 0,09 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:



Raccolta differenziata.
Verifica le disposizioni del tuo Comune.

8