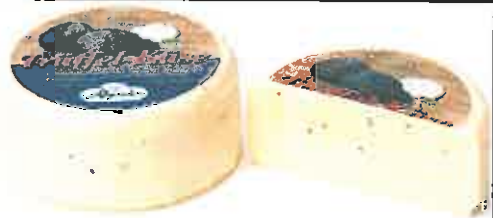




PRODUKT-
SPEZIFIKATION

SCHEMA TECNICA

TRÜFFELKÄSE BIO

FORMAGGIO GRASSO
AL TARTUFO BIO



Produkt Prodotto	Vollfettkäse Bio mit Trüffel aus Wildsammlung (Bio)	Formaggio grasso da taglio biologico al tartufo (biologico)
Artikelnr. Codice articolo	162	162
EAN - Code	2111650	2111650
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 MiPAAF: IT BIO 013	 OHNE GENTECHNIK NON OGM
Zutaten Ingredienti	Bio-Vollmilch, Trüffel 0,7%*, Kulturen, Lab, Salz (*aus biologischer Wildsammlung)	Latte intero biologico, tartufi 0,7%*, fermenti lattici, caglio, sale (*da raccolta selvatica biologica)
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: <100/g Koagulase positive Staph.: <100/g Sonstige mikrobiologische Werte: gemäß VO 2073/2005	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli: <100/g Staph. coagulasi positivi: <100/g Altri valori batteriologici: entro i limiti del decreto 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%
Freigabe durch Rilasciato da	Haller Stefan 	Datum / Data: 26/11/2014



SENNEREIGENOSSENSCHAFT ALGUND / LATTERIA LAGUNDO COOP. SOC. AGRICOLA
Mitterplars / Via Plars di Mezzo 29, I - 39022 Algund / Lagundo
Tel. 0473 448710 - Fax 0473 221952 - www.sennereialgund.it