



## Sextner Graukäse formaggio grigio

<b>Zutaten:</b>	<b>Ingredienti:</b>		
Magermilch, Kulturen, Salz, Lab, Pfeffer	latte scremato, fermenti di latte, sale, caglio, pepe		
<b>Mittlere Nährwerte je 100 g:</b>	<b>Valori nutrizionali medi per 100 g:</b>		
Brennwert	168 Kcal bzw. 713 kj	valore energetico	168 Kcal - 713 kj
Fett	1,50 g	grassi	1,50 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,00 g	di cui acidi grassi saturi	1,00 g
Kohlenhydrate	2,30 g	carboidrati	2,30 g
davon Zucker	0,01 g	di cui zuccheri	0,01 g
Eiweiß	36,00 g	proteine	36,00 g
Salz	1,30 g	sale	1,30 g
<b>Lagertemperatur:</b>	<b>Temperatura di conservazione:</b>		
ca. + 4°C	ca. + 4°C		
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	<b>Da consumarsi preferibilmente entro:</b>		
20 Tage ab Auslieferung	20 gg uscita magazzino		
<b>Verpackung:</b>	<b>Imballagio:</b>		
4 Formen pro Karton	4 forma per cartone		
<b>Sonstige Angaben:</b>	<b>Altri:</b>		
Form:	runder Laib	formato:	forma rotonda
Gewicht:	ca. 1 kg	peso:	ca. 1 kg
F.i.T.:	max. 2%	GSS:	max. 2%
Reifezeit:	mindestens 7 Tage	maturazione:	min. 7 gg
Geschmack:	würzig aromatisch	gusto:	sapore pronunciato che va dall' aromatico al piccante
Aussehen:	graugelb bis weiß	pasta:	giallo grigio
<b>ALLERGENE:</b>	<b>ENTHÄLT DAS ALLERGEN MILCH</b>	<b>ALLERGENI:</b>	<b>CONTIENE L'ALLERGENE LATTE</b>
<b>HERKUNFT MILCH: ITALIEN</b>	<b>ORIGINE LATTE: ITALIA</b>		

Produkt ohne Gentechnik laut Landesgesetz Nr. 1/2001 der Autonomen Provinz Bozen – Südtirol (I)  
Prodotto non ogm - legge N. 1/2001 della Provincia Autonoma Bolzano – Alto Adige (I)