

PRODUKT-
SPEZIFIKATION

SCHEDA TECNICA

**BOCKSHORNKLEE-
KÄSE**

**FORMAGGIO AL FIENO
GRECO**



Produkt Prodotto	Vollfettkäse mit Bockshornklee	Formaggio grasso da taglio al fieno greco
Artikelnr. Codice articolo	160	160
EAN - Code	2100200	2100200
Nettogewicht Peso netto	Laib ca. 2 kg	Forma ca. 2 kg
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.387 kJ / 334 kcal
	Fett / Grassi	26,0 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	17,5 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	0,1 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	<0,1 g
	Eiweiß / Proteine	24,6 g
	Salz / Sale	1,8 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Kühl lagern	Conservare al fresco
Haltbarkeit Durabilità	45 Tage	45 giorni
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	OHNE GENTECHNIK NON OGM
Zutaten Ingredienti	Vollmilch , Bockshornklee und Bockshornkleesaat 1 %, Kulturen, Lab, Salz	Latte intero, erbe e semi di fieno greco 1 %, fermenti lattici, caglio, sale
Qualitätskontrolle Controllo di qualità	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche	Fett: 26,0 % Trockenmasse: 52 % F.i.T.: 50 %	Grasso: 26,0 % Sostanza secca: 52 % M.g.s.s.: 50 %
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 <i>Haller Stefan</i>	Datum / Data: 26/11/2014

