

DEUTSCHNOFNER BERGKÄSE



PRODUKT: Schnittkäse aus Kuhrohmilch	PRODOTTO: formaggio a taglio di latte vaccino crudo
ZUTATEN: Rohmilch, Milchsäurebakterien, Lab und Salz	INGREDIENTI: latte crudo, fermenti vivi lattici, caglio e sale
MITTLERE NÄHRWERTE JE 100 g: Brennwert: 423 Kcal/1770 kJ Fett: 33,7 g davon gesättigte Fettsäuren: 20,0 g Kohlenhydrate: 1,9 g davon Zucker: < 0,1 g Eiweiß: 28,0 g Salz: 1,38 g	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g: valore energetico: 423 Kcal/1770 kJ grassi: 33,7 g da cui acidi grassi saturi: 20,0 g carboidrati: 1,9 g di cui zuccheri: <0,1 g proteine: 28,0 g sale: 1,28 g
LAGERUNGSTEMPERATUR: Kühl lagern	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: conservare al fresco
MINDESTHALTBARKEIT: 60 Tage	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 60 giorni
SONSTIGE ANGABEN: <u>Form:</u> runder Laib <u>Gewicht:</u> ca. 3,8 kg <u>F.i.T.:</u> ca. 45 % <u>Reifezeit:</u> min. 4 Monate <u>Geschmack:</u> vollmundig <u>Aussehen:</u> braun- rötliche Rinde durch Rotschmiere bedingt, spärliche Erbs-Kirschlochung	ALTRI: <u>formato:</u> forma rotonda <u>peso:</u> ca. 3,8 kg <u>M.g.s.s.:</u> ca. 45 % <u>maturazione:</u> min. 4 mesi <u>gusto:</u> voluminoso <u>aspetto esteriore:</u> crosta di colore marrone rossiccio a causa della crosta rossa, occhiatura sparsa della grandezza di piselli e ciliegi
ALLERGENE: enthält das Allergen Milch	ALLERGENI: contiene l'allergene latte
LAKTOSE: laktosefrei <0,01 %	LATTOSIO: senza lattosio <0,01 %
HERKUNFT MILCH: Stefan Köhl- Lehrner Hof, Deutschnofen, Südtirol, ITALIEN	ORIGINE LATTE: Stefan Köhl- Lehrner Hof, Nova Ponente, Alto Adige, ITALIA