

HOCHPUSTERTALER FETTREDUZIERT ALTA PUSTERIA SEMIGRASSO

Schnittkäse 35% Fett in Trockenmasse
formaggio da taglio 35% grasso in contenuto secco
semi-hard cheese 35% fat in dry matter

NETTOGEWICHT | PESO NETTO | NET WEIGHT

ca. 11 kg

REIFUNG | MATURAZIONE | MATURITY PERIOD

ca. 8 Wochen | ca. 8 settimane | approx. 8 weeks

LAGERUNG/HALTBARKEIT | STOCCAGGIO/DURATA | STORAGE CONDITIONS/SHELF LIFE

- ▶ bei +1° bis +10°C lagern | Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
- ▶ conservare a +1° a +10°C | scadenza: 60 giorni
- ▶ keep at +1° to +10°C | expiry: 60 days

ZUTATEN | INGREDIENTI | INGREDIENTS

- ▶ pasteurisierte **Milch** aus Südtirol, Kulturen, Salz, mikrobielles Lab
- ▶ **latte** pastorizzato dell'Alto Adige, fermenti lattici, sale, caglio microbico
- ▶ pasteurised **milk** from South Tyrol, cultures, salt, microbial rennet

ALLERGIEN | ALLERGIE | ALLERGIES EU nr. 1169/2011

enthält **Milch** | contiene **latte** | contains **milk**

MITTLERE NÄHRWERTE je 100g | VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g | NUTRITIONAL INFORMATION per 100g

Energie - Energia - Energy	1.250 kJ / 300 kcal
Fett - Grasso - Fat	20 g
davon gesättigte Fettsäuren - di cui acidi grassi saturi - of which saturates	14 g
Kohlenhydrate - Carboidrati - Carbohydrates	0 g
Zucker - zuccheri - sugar	0 g
davon Laktose* - di cui lattosio* - of which lactose*	<0,1 g
Eiweiß - Proteine - Protein	30 g
Salz - Sale - Salt	1,9 g

*laktosefrei: Der Laktosegehalt unter 0,1% ist eine grundlegende Eigenschaft vieler gereifter Käse, da während der Herstellung und Reifung die Laktose in Glukose und Galaktose gespalten wird, die zum Teil weiter abgebaut werden.

*senza lattosio: Il contenuto di lattosio inferiorei allo 0,1% è una caratteristica comune ai tanti formaggi stagionati in quanto il lattosio viene scisso nei suoi due zuccheri semplici galattosio e glucosio, che durante il processo di lavorazione e maturazione vengono ulteriormente ridotti fino ad essere tracce trascurabili.

* lactose free: The content of lactose under 0,1% is characteristic of many aged cheeses, because the lactose is naturally broken down in glucose and galactose. Those were partly further reduced during the production and aging of the cheese.

MIKROBIOLOGISCHE WERTE | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Salmonellen - salmonella - salmonella	neg/25 g
Listeria monocytogenes	neg/25 g

- ▶ sonstige Mikroorganismen gemäß EU-Verordnung Nr. 2073/2005
- ▶ regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche
- ▶ other microorganisms according to Regulation (EC) No. 2073/2005



SENSORISCHE BESCHAFFENHEIT | CARATTERISTICHE SENSORIALI | SENSORY CHARACTERISTICS

AUSSEHEN – ÄUSSERES | ASPETTO DELLA CROSTA | EXTERNAL APPEARANCE

dunkelgelbe bis leicht orange Rinde (Rotschmiere) | giallo scuro all'arancione chiaro (crosta lavata) | dark yellow to slightly orange rind (washed rind)

AUSSEHEN – INNERES | ASPETTO DELLA PASTA | INTERIOR APPEARANCE

Hell- bis strohgelber Käseteig mit unregelmäßiger, erbsengroßer Lochung | giallo paglierino chiaro con occhiatura irregolare delle dimensioni di un pisello | light- to straw-yellow and displays pea-sized holes

KONSISTENZ | CONSISTENZA | TEXTURE

Weich und elastisch | morbida ed elastica | soft and elastic

GERUCH | ODORE | ODOUR

Mild | delicato | aromatic

GESCHMACK | SAPORE | TASTE

Mild | delicato | aromatic

RINDE | CROSTA | RIND

Nicht zum Verzehr geeignet | non edibile | not edible

GVO ERKLÄRUNG | DICHIARAZIONE OGM | GMO DECLARATION

- ▶ Wir erklären, dass dieses Produkt lt. den Verordnungen EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und nachfolgenden Änderungen keine Zutaten oder Rohstoffe enthält, die von gentechnischen veränderten Organismen stammen.
- ▶ Si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da organismi geneticamente modificati secondo la legislazione vigente Regolamento CE n. 1829/2003 e regolamento CE n. 1830/2003 e successive modifiche.
- ▶ We confirm that this product does not contain ingredients or basic materials derived from genetically modified organisms as defined by the regulations EG 1829/2003, EG 1830/2003 and subsequent modifications.

QUALITÄTSGARANTIE | GARANZIA QUALITATIVA | QUALITY GUARANTEE

- ▶ Das Qualitätssiegel Südtirol steht für Südtiroler Herkunft und geprüfte Qualität.
- ▶ Il simbolo di qualità Alto Adige rappresenta garanzia di origine Alto Adige e qualità controllata.
- ▶ The "Südtirol" quality certificate guarantees the South Tyrolean origin and certified quality.



INFORMATIONEN FÜR DEN KUNDEN | INFORMAZIONI COMMERCIALI | INFORMATION FOR CUSTOMER

	Artikelnummer codice articolo article number	EAN - Code Artikel / articolo / article	EAN - Code Karton / cartone / carton
1/1	1105400	2105400	98011617254002
1/2	1105402	2105402	98011617254026
1/4	1105404	2105404	98011617254040

	1/1	1/2	1/4
Stück pro Karton - pezzi per cartone - piece per carton	1 - 2	2 - 4	4 - 8
Kartone auf Palette - cartoni per bancale - cartons on pallet	12	12	12
Palettenhöhe* - altezza bancale* pallet height*	65 cm	65 cm	65 cm
Maße Produkt - misure prodotto - product size	Ø 38 cm x H 10 cm		
Nettogewicht Produkt - peso netto prodotto - product net weight	ca. 11,0 kg	ca. 5,5 kg	ca. 2,75 kg

*inklusive Holzpalette - bancale incluso - wooden pallet included

Version: 01/23

letzte Änderung | ultima modifica | last modification: 01.03.2023

Sennerei Drei Zinnen - Schaukäserei

Gen.u landw. Ges.

Pustertalerstr. 3/C

39034 Toblach (BZ)

info@sennereidreizinnen.com

www.3zinnen.it

☎ 0474 971300 | Fax: 0474 971333



Latteria Tre Cime - Mondolatte

Soc.agr.Coop.

Via Pusteria 3/C

39034 Dobbiaco (BZ)

info@latteriatrecime.com

www.3zinnen.it

☎ 0474 971300 | Fax: 0474 971333