

# KRÄUTERKÄSE | ALLE ERBE

AUS HEUMILCH g.t.S. | DI LATTE FIENO STG | MADE FROM HAYMILK TSG



Schnittkäse 50% Fett in Trockenmasse  
formaggio da taglio 50% grasso in contenuto secco  
semi-hard cheese 50% fat in dry matter



## NETTOGEWICHT | PESO NETTO | NET WEIGHT

ca. 3,5 kg

## REIFUNG | MATURAZIONE | MATURITY PERIOD

ca. 6 Wochen | ca. 6 settimane | approx. 6 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 Heumilch g.t.S. aus Südtirol, Kulturen, Salz, mikrobielles Lab, Kräuter und Gewürze
- ▶ latte fieno STG pastorizzato dell'Alto Adige, fermenti lattici, sale, caglio microbico, erbe e spezie
- ▶ pasteurised haymilk TSG from South Tyrol, cultures, salt, microbial rennet, herbs and spices

## 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	1.609 kJ / 388 kcal
Fett - Grasso - Fat	32 g
davon gesättigte Fettsäuren - di cui acidi grassi saturi - of which saturates	21 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	25 g
Salz - Sale - Salt	1,8 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 inferiore 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

Hellgelbe Naturrinde | crosta naturale di colore giallo chiaro | ivory natural rind

### AUSSEHEN – INNERES | ASPETTO DELLA PASTA | INTERIOR APPEARANCE

Hellgelber Teig mit Bruchlochung | pasta di colore giallo chiaro con occhiatura nell'impasto del formaggio | the inside is light yellow, whereby the cheese curd is full of broken holes

### KONSISTENZ | CONSISTENZA | TEXTURE

Weich, geschmeidig und elastisch | morbida, soffice ed elastica | soft, smooth and elastic

### GERUCH | ODORE | ODOUR

Mild | delicato | aromatic

### GESCHMACK | SAPORE | TASTE

Mild - säuerlich | delicato - leggermente acido | aromatic – slightly sour

### 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	1140060	2140060	98011617200603
1/2	1140062	2140062	98011617200627

	1/1	1/2
Stück pro Karton - pezzi per cartone - piece per carton	5	10
Kartone auf Palette - cartoni per bancale - cartons on pallet	16	16
Palettenhöhe* - altezza bancale* pallet height*	71 cm	71 cm
Maße Produkt - misure prodotto - product size	L 28 cm x B 12 cm x H 12 cm	
Nettogewicht Produkt - peso netto prodotto – product net weight	ca. 3,5 kg	ca. 1,75 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