



PRODUKTSPEZIFIKATION/SCHEDA TECNICA

Bio-Wacholderkäse geräuchert Formaggio Bio con ginepro leggermente affumicato

Produkt Prodotto	Vollfettkäse Bio geräuchert Formaggio grasso molle biologico affumicato	
Artikelnr. Codice articolo	SAL-155	
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g	Energie / Energia	1.556 kJ / 375 kcal
	Fett / Grassi	30,5 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	20,1 g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	0,8 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	0,6 g
	Eiweiß / Proteine	24,3 g
	Salz / Sale	1,6 g
Lagerungstemperatur Conservazione a	Kühl lagern Conservare al fresco	
Herkunft der Milch Provenienza del latte	Biomilch aus Südtirol / Latte biologico dell'Alto Adige Kontrollstelle / Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF: IT BIO 013	
Zutaten Ingredienti	Bio- Vollmilch , Kulturen, Lab, Salz Latte intero biologico, 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 / Grasso:	30,5 %
	Trockenmasse / Sostanza secca:	59,3 %
	F.i.T. / M.g.s.s.:	55 %
Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche	Salmonella spp.:	neg/25g
	L. monocytogenes:	neg/25g
	E. coli und Koagulase Staph. E. coli e Staph. coagulasi	positive laut VO (EG) 2073/2005 positivi sec. Reg. CE 2073/2005
Allergene (EU Nr.1169/2011) Allergeni (EU nr.1169/2011)	Enthält keine Spuren von nicht deklarierten Allergenen Privo di allergeni non dichiarati	
Laktose Lattosio	Laktosefrei <0,1% Senza lattosio <0,1%	