

# SÜDTIROLER BERGKÄSE SUPERIOR MONTAGNA ALTO ADIGE SUPERIOR

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  
hard cheese 50% fat in dry matter

## NETTOGEWICHT | PESO NETTO | NET WEIGHT

ca. 12 kg

## REIFUNG | MATURAZIONE | MATURITY PERIOD

ca. 6 Monate | ca. 6 mesi | approx. 6 months

## LAGERUNG/HALTBARKEIT | STOCCAGGIO/DURATA | STORAGE CONDITI

- ▶ 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
- ▶ latte fieno STG pastorizzato dell'Alto Adige, fermenti lattici, sale, caglio microbico
- ▶ pasteurised haymilk TSG 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	1.720 kJ / 415 kcal
Fett - Grasso - Fat	35 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	1,4 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

trockene Naturrinde | crosta naturale secca | dry natural rind

AUSSEHEN – INNERES | ASPETTO DELLA PASTA | INTERIOR APPEARANCE

hellgelb bis goldgelb | colore pasta da giallo chiaro a giallo oro | light yellow to golden yellow

KONSISTENZ | CONSISTENZA | TEXTURE

kompakt- geschlossener Käseteig | pasta di formaggio compatta e chiusa | compact closed cheese dough

GERUCH | ODORE | ODOUR

buttrige Note | nota burrosa | buttery note

GESCHMACK | SAPORE | TASTE

vollmundig mit Butteraroma | corposo con aroma di burro | full-bodied with butter aroma

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 | GARANZIE QUALITATIVE | 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	1105670	2105670	98011617256709
	1/2	1105672	2105672	98011617256723
	1/4	1105674	2105674	98011617256747
		<b>1/1</b>	<b>1/2</b>	<b>1/4</b>
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. 12,0 kg	ca. 6,0 kg	ca. 3,0 kg

\*inklusive Holzpalette - bancale incluso - wooden pallet included

Version: 01/25

letzte Änderung | ultima modifica | last modification: 17.01.2025

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