

PRODUKTSPEZIFIKATION | SCHEMA TECNICA | TECNICAL CARD

PINO

AUS HEUMILCH g.t.s. | DI LATTE FIENO STG | MADE FROM HAY MILK TSG



weicher Schnittkäse 50% Fett in Trockenmasse
formaggio morbido 50% grasso in contenuto secco
soft cheese 50% fat in dry matter

NETTOGEWICHT | PESO NETTO | NET WEIGHT

ca. 600 gr

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

bei +1° bis +10°C lagern - ab Verpackungsdatum mindestens 60 Tage haltbar
conservare a +1° a +10°C - da consumarsi preferibilmente entro 60 giorni a partire dalla data di confezionamento
keep at +1° to +10°C - best before at least 60 days from date of packaging

ZUTATEN | INGREDIENTI | INGREDIENTS

pasteurisierte Heumilch g.t.s. aus Südtirol, Kulturen, Salz, Lab, Südtiroler Latschenkiefern
latte di fieno STG pastorizzato dell'Alto Adige, fermenti, sale, caglio, pino mugo
pasteurised hay milk TSG from South Tyrol, ferments, salt, rennet, mugo pine

ALLERGIEN + INTOLERANZEN | ALLERGIE + INTOLLERANZE | ALLERGIES + INTOLERANCES EU nr. 1169/2011

enthält Milch | contiene latte | contains milk

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.



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	1,2 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 inferiori 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	

REIFUNG | MATURAZIONE | MATURITY PERIOD

ca. 3 Wochen | ca. 3 settimane | approx. 3 weeks

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

Weiß - gelber Teig mit Bruchlochung | pasta di colore giallino tendente al bianco con occhiatura nell'impasto del formaggio | the inside is white - yellow, whereby the cheese curd is full of broken holes

KONSISTENZ | CONSISTENZA | TEXTURE

Weich und geschmeidig | morbida e soffice | soft and smooth

GERUCH | ODORE | ODOUR

Mild aromatisch | delicato aromatico | mild aromatic

GESCHMACK | SAPORE | TASTE

Milchige und buttrige Noten mit feinem Latschenkiefer Aroma | note di latte e burro e delicato al gusto di pino mugo | milky and buttery notes with fine mountain pine aroma

RINDE | CROSTA | RIND

Nicht zum Verzehr geeignet | non edibile | not edible

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	1140500	2140500	98711258205905
			1/1
Stück pro Karton - pezzi per cartone - piece per carton			24
Kartone auf Palette - cartoni per bancale - cartons on pallet			12
Palettenhöhe* - altezza bancale* pallet height*			57 cm
Maße Produkt - misure prodotto - product size			Ø 11,5 cm x H 8 cm
Nettogewicht Produkt - peso netto prodotto - product net weight			ca. 600 gr

*inklusive Holzpalette - bancale incluso - wooden pallet included

Version 01/21: elektronisch geprüft 31.05.2021
Versione 01/21: verificato elettronicamente 31.05.2021
Version 01/21: verified electronically 31.05.2021

Sennerei Drei Zinnen - Schaukäserei
Gen.u landw. Ges.
Pustertalerstr. 3/C
39034 Toblach (BZ)
info@sennereidreizinnen.com
www.3zinnen.it
Tel. 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
Tel. 0474 971300 | Fax: 0474 971333