

# SÜDTIROLER KNUSPERKÄSE KLASSIK FORM. ALLA PIASTRA ALTO ADIGE

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

180 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  
**latte** di fieno STG pastorizzato dell'Alto Adige, fermenti, sale, caglio  
pasteurised hay **milk** TSG from South Tyrol, ferments, salt, rennet

## 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	1,4 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 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

#### REIFUNG | MATURAZIONE | MATURITY PERIOD

ca. 6 Wochen | ca. 6 settimane | approx. 6 weeks

#### INFORMATIONEN FÜR DEN KUNDEN | INFORMAZIONI COMERCIALI | INFORMATION FOR CUSTOMER

	Artikelnummer codice articolo   article number	EAN - Code Artikel / articolo / article	EAN - Code Karton / cartone / carton
1/1	1100075	8011617000750	18011617000757

	<b>1/1</b>
Stück pro Karton - pezzi per cartone - piece per carton	8
Kartone/Lage – strati di cartoni – layers of cartons	32
Lagen – strati – layers	5
Kartone auf Palette - cartoni per bancale - cartons on pallet	160
Palettenhöhe* - altezza bancale* pallet height*	88,50 cm
Maße Produkt - misure prodotto - product size	L 19,5 cm x B 14,5 cm x H 14,8 cm
Nettogewicht Produkt - peso netto prodotto – product net weight	180 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](mailto:info@sennereidreizinnen.com)  
[www.3zinnen.it](http://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](mailto:info@latteriatrecime.com)  
[www.3zinnen.it](http://www.3zinnen.it)  
Tel. 0474 971300 | Fax: 0474 971333