

# VINO

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  
 soft cheese 50% fat in dry matter



NETTOGEWICHT | PESO NETTO | NET WEIGHT

ca. 600 g

REIFUNG | MATURAZIONE | MATURITY PERIOD

ca. 3 Wochen | ca. 3 settimane | approx. 3 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, Oberfläche verfeinert mit Rotwein
- ▶ latte fieno STG pastorizzato dell'Alto Adige, fermenti lattici, sale, caglio microbico, superficie affinato con vino rosso
- ▶ pasteurised haymilk TSG from South Tyrol, cultures, salt, microbial rennet, surface refined with red wine

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 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

Naturrinde verfeinert mit Rotwein | Crosta naturale affinata con vino rosso | Natural rind refined with red wine

### 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

Mild mit feinem Rotweinaroma | Delicato con un fine aroma di vino rosso | Mild with a fine red wine aroma

### RINDE | CROSTA | RIND

Zum Verzehr geeignet | Edibile | 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	1105080	2105080	98011617250806
			<b>1/1</b>
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*			65 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 g

\*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