

PRODUKT-  
SPEZIFIKATION


RATATOUILLE-  
FRISCHKÄSE

SCHEDA TECNICA

FORMAGGIO FRESCO  
RATATOUILLE

IT 41 12 UE



<b>Produkt Prodotto</b>	Ratatouille-Frischkäse Vollfett	Formaggio grasso fresco ratatouille
<b>Artikelnr. Codice articolo</b>	1154	1154
<b>EAN - Code</b>	2416351+Gewicht	2416351+peso
<b>Nettogewicht Peso netto</b>	Laib ca. 270 g	Forma ca. 270 g
<b>Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Valori nutrizionali medi per 100 g</b>	Energie / Energia	1.087 kJ / 262 kcal
	Fett / Grassi	21,5 g
	...davon gesättigte Fettsäuren di cui acidi grassi saturi	15,0g
	Kohlenhydrate / Carboidrati	2,0 g
	...davon Zucker / di cui zuccheri	1,6 g
	Eiweiß / Proteine	15,5 g
	Salz / Sale	1,2 g
<b>Lagerungstemperatur Conservazione a</b>	Bei +4 °C lagern	Conservare a +4 °C
<b>Haltbarkeit Durabilità</b>	15 Tage	15 giorni
<b>Herkunft der Milch Provenienza del latte</b>	Milch aus Südtirol Latte dell' Alto Adige	<b>OHNE GENTECHNIK NON OGM</b>
<b>Zutaten Ingredienti</b>	<b>Vollmilch</b> , Gemüse 15% (Zucchini, <b>Sellerie</b> , Aubergine, getr. Tomaten, Paprika rot/gelb, Frühlingszwiebel, Karotten), Lab, Kulturen, Salz	<b>Latte</b> intero, verdura 15% (zucchini, <b>sedano</b> , melanzane, pomodoro secco, peperone rosso/giallo, cipollotto, carote), caglio, fermenti lattici, sale
<b>Qualitätskontrolle Controllo di qualità</b>	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt	In ogni fase di raccolta e di lavorazione
<b>Chemische Beschaffenheit Caratteristiche chimiche</b>	Fett: 21,5 % Trockensubstanz: 41,4 % F.i.T.: 55 %	Grasso: 21,5 % Sostanza secca: 41,4 % M.g.s.s.: 55 %
<b>Mikrobiologische Werte Caratteristiche microbiologiche</b>	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli und Koagulase positive Staph.: laut VO (EG) 2073/2005	Salmonella spp.: neg/25g L. monocytogenes: neg/25g E. coli e Staph. coagulasi positivi: secondo Reg. CE 2073/2005
<b>Allergene (EU Nr.1169/2011) Allergeni (EU nr.1169/2011)</b>	Enthält Milch und Sellerie. Kreuzkontaminationen von anderen Allergenen nicht vorhanden	Contiene latte e sedano. Assenza di cross contamination di altri allergeni.
<b>Laktose Lattosio</b>	<0,1g/100g	<0,1g/100g
<i>Freigabe durch Rilasciato da</i>	<i>Haller Stefan</i> 	<i>Datum / Data: 27/09/2024</i>



SENNEREIGENOSSENSCHAFT ALGUND / LATTERIA LAGUNDO COOP. SOC. AGRICOLA  
Mitterplars / Via Plars di Mezzo 29, I - 39022 Algund / Lagundo  
Tel. 0473 448710 - Fax 0473 221952 - www.sennereialgund.it

**PRODUKT-  
SPEZIFIKATION**

**SCHEDA TECNICA**

**IT 41 12 UE**

**RATATOUILLE-  
FRISCHKÄSE**

**FORMAGGIO FRESCO  
RATATOUILLE**

