

LATEMAR



PRODUKT: Hartkäse aus Kuhrohmilch	PRODOTTO: formaggio duro di latte vaccino crudo
ZUTATEN: Rohmilch, Milchsäurebakterien, Lab und Salz	INGREDIENTI: latte crudo, fermenti vivi lattici, caglio e sale
MITTLERE NÄHRWERTE JE 100 g: Brennwert: 416 Kcal/1743 kJ Fett: 33,5 g davon gesättigte Fettsäuren: 21,4 g Kohlenhydrate: 1,3 g davon Zucker: < 0,1 g Eiweiß: 27,5 g Salz: 1,08 g	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g: valore energetico: 416 Kcal/1743 kJ grassi: 33,5 g da cui acidi grassi saturi: 21,4 g carboidrati: 1,3 g di cui zuccheri: <0,1 g proteine: 27,5 g sale: 1,08 g
LAGERUNGSTEMPERATUR: Kühl lagern	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: conservare al fresco
MINDESTHALTBARKEIT: 60 Tage	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 60 giorni
SONSTIGE ANGABEN: <u>Form:</u> runder Laib <u>Gewicht:</u> ca. 25- 50 kg <u>F.i.T.:</u> ca. 45 % <u>Reifezeit:</u> min. 6 Monate <u>Geschmack:</u> vollmundig <u>Aussehen:</u> braun- rötliche Rinde durch Rotschmiere bedingt, spärliche Erbs-Kirschlochung	ALTRI: <u>formato:</u> forma rotonda <u>peso:</u> ca. 25- 50 kg <u>M.g.s.s.:</u> ca. 45 % <u>maturazione:</u> min. 6 mesi <u>gusto:</u> voluminoso <u>aspetto esteriore:</u> crosta di colore marrone rossiccio a causa della crosta rossa, occhiatura sparsa della grandezza di piselli e ciliegi
ALLERGENE: enthält das Allergen Milch	ALLERGENI: contiene l'allergene latte
LAKTOSE: laktosefrei <0,01 %	LATTOSIO: senza lattosio <0,01 %
HERKUNFT MILCH: Stefan Köhl- Lehrner Hof, Deutschnofen, Südtirol, ITALIEN	ORIGINE LATTE: Stefan Köhl- Lehrner Hof, Nova Ponente, Alto Adige, ITALIA

erstellt am 08.04.2021