

TOBLACHER STANGENKÄSE

ORIGINALE DOBBIACO

Schnittkäse 45% Fett in Trockenmasse
formaggio da taglio 45% grasso in contenuto secco
semi-hard cheese 45% fat in dry matter



NETTOGEWICHT | PESO NETTO | NET WEIGHT

ca. 5,5 kg

REIFUNG | MATURAZIONE | MATURITY PERIOD

ca. 6 Wochen | ca. 6 settimane | approx. 6 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 **Milch** aus Südtirol, Kulturen, Salz, mikrobielles Lab
- ▶ **latte** pastorizzato dell'Alto Adige, fermenti lattici, sale, caglio microbico
- ▶ pasteurised **milk** from South Tyrol, cultures, salt, microbial rennet

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	1.478 kJ / 356 kcal
Fett - Grasso - Fat	28 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	26 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 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

Hellgelbe Naturrinde | crosta naturale di colore giallo chiaro | ivory natural rind

AUSSEHEN – INNERES | ASPETTO DELLA PASTA | INTERIOR APPEARANCE

Hellgelber Teig mit Bruchlochung | pasta di colore giallo chiaro con occhiatura nell'impasto del formaggio | the inside is light yellow, whereby the cheese curd is full of broken holes

KONSISTENZ | CONSISTENZA | TEXTURE

Weich, geschmeidig und elastisch | morbida, soffice ed elastica | soft, smooth and elastic

GERUCH | ODORE | ODOUR

Mild | delicato | aromatic

GESCHMACK | SAPORE | TASTE

Mild - säuerlich | delicato - leggermente acido | aromatic – slightly sour

RINDE | CROSTA | RIND

Rinde zum Verzehr geeignet | crosta edibile | edible rind

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 | GARANZIE QUALITATIVE | 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.



Version: 01/23

letzte Änderung | ultima modifica | last modification: 01.03.2023

kontrolliert | controllato | checked: 10.08.2026

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