

Hofkäserei Burghof
Matthias Polig
Jaufenpassstr. 5A
I-39040 Ratschings
Telefon: +39 331 652 3647
St.Nr.: PLGMTH83M25M067X
MwSt.Nr.: 02912690217

HOFKÄSEREI
BURGHOF
RATSCHINGS



Betriebsnummer: CE IT N802Y
Bio-Kontrollnummer: IT BIO 013

Produktdatenblatt - *Descrizione prodotto*
CAPRIMA - Natur / Naturale
100g

Produktbezeichnung / Denominazione	Ziegenfrischkäse / <i>Formaggio fresco di capra</i>
Hersteller / Produttore	Hofkäserei Burghof, Jaufenpassstr. 5A, 39040 Ratschings, Biolandbetrieb <i>Hofkäserei Burghof, Strada Passo Giovio 5A, 39040 Racines, Azienda Bioland</i>
EAN Code / Codice	8058956230264
Produktart / Tipo di prodotto	Ziegenfrischkäse Vollfett, hergestellt aus thermisierter Ziegenmilch (100% hofeigene Ziegenmilch) aus ökologischer Landwirtschaft, F.i.T.: 45 % <i>Formaggio fresco di capra, prodotto con latte di capra termizzato (100 % latte aziendale caprino) da agricoltura biologica, M.g.s.s: 45 %</i>
Zutaten / Ingredienti	Ziegenmilch Vollfett, Milchsäurekulturen, Kälberlab, Salz <i>Latte caprino, fermenti lattici, caglio di vitello, sale</i>
Reifung / Stagionatura	Keine Reifezeit / <i>nessun tempo di maturazione</i>
Form / Forma	Kuchen / <i>Torta</i>
1 Einheit / 1 unità	1 Becher zu 100g / 1 bicchiere da 100g
Verpackung / Imballaggio	Becher mit Deckel aus PP (ø = 68 mm, höhe = 52 mm) / <i>Bicchieri con coperchio in PP (ø = 68 mm, altezza = 52 mm)</i>
Verkaufseinheiten / Unità di vendita	zu je 6 Einheiten / <i>venduto per 6 unità</i>
Haltbarkeit / Durabilità	25 Tage ab Produktion / <i>25 giorni da produzione</i>
Lagerung / Conservazione	Bei +2 – + 4 °C / <i>A +2 – + 4 °C</i>
Nährwerte pro 100g / Dichiarazione nutrizionale per: 100 g	Brennwert (Energie): 697 kJ / 168 kcal, Fett: 12,5g, davon gesättigte Fettsäuren: 8,2g; Kohlenhydrate: 4,0g, davon Zucker: 2,5g; Eiweiß: 9,8g; Salz: 0,8g <i>Valore energetico (energia): 697 kJ / 168 kcal; grassi: 12,5g, di cui acidi grassi saturi: 8,2g; carboidrati: 4,0g, di cui zuccheri: 2,5g; proteine: 9,8g; sale: 0,8g</i>
Allergene / Allergene	Ziegenmilch / <i>Latte di capra</i>
Laktose / Lattosio	Laktosefrei <0,1 % / <i>Senza lattosio <0,1 %</i>
Qualitätskontrolle / Controllo di qualità	Vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt / <i>In ogni fase di raccolta e di lavorazione</i>
Angaben zur Prozessqualität / Annotazioni riguardanti la qualità del processo	Ökologische Produktion nach BIOLAND- Richtlinien; handwerkliche Herstellung <i>Produzione biologica BIOLAND, produzione artigianale</i>

Hofkäserei Burghof
Matthias Polig
Jaufenpassstr. 5A
I-39040 Ratschings
Telefon: +39 331 652 3647
St.Nr.: PLGMTH83M25M067X
MwSt.Nr.: 02912690217

HOFKÄSEREI
BURGHOF
RATSCHINGS

Bioland

Betriebsnummer: CE IT N802Y
Bio-Kontrollnummer: IT BIO 013

Produktdatenblatt - *Descrizione prodotto*
CAPRIMA - Natur / Naturale
100g



 IT BIO 013 AGRICOLTURA IT	BURGHOF CAPRIMA Ziegenfrischkäse Formaggio fresco di capra Natur Al naturale	Ziegenfrischkäse Vollfett / Formaggio fresco di capra Fit / M.g.s.s.: 45 % Zutaten: Thermisierte Ziegenmilch*, Lab, Kulturen, Salz Ingredienti: latte di capra termizzato*, caglio, fermenti, sale * aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft * da agricoltura biologica controllata	Nährwertdeklaration je: 100g Dichiarazione nutrizionale per: 100g Energie / Energia 697 kJ / 168 kcal Fett / Grassi 12,5 g davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi 8,2 g Kohlenhydrate / Carboidrati 4,0 g davon Zucker / di cui zuccheri 2,5 g Eiweiß / Proteine 9,8 g Salz / Sale 0,8 g	Herkunft der Milch / Origine del latte: Südtirol, Italien / Alto Adige, Italia Hofkäserei Burghof Jaufenpassstraße – 5a – Strada Passo Giovio I-39040 Ratschings/Racines info@burghof.it Kühl lagern / Conservare al fresco / 2-4°C Zu verbrauchen bis / Da consumare entro il: Lotto:	 8 058956 230264
		 Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.			