

Joghurt 5l



150110 | Frischer und cremiger Naturjoghurt

Der Joghurt der Sennerei Drei Zinnen wird aus Heumilch der umliegenden Bergbauernhöfe produziert. Diese Milch aus besonders naturnaher Landwirtschaft verleiht dem Endprodukt sein unverwechselbar natürliches Aroma.

Beschreibung:	Naturjoghurt aus Heumilch
Milchherkunft: Zutaten:	Südtirol, Hochpustertal Vollmilch mit lebenden Kulturen
Haltbarkeit: Lagerung:	21 Tage 1-4°C
Packung: Größe: Inhalt:	PP - Eimer Durchmesser 22,7 cm, Höhe 19,4 cm 5l



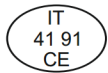
Yoghurt 5l – PRODUKTDATENBLATT



Sennerei Drei Zinnen
Pustertalerstr. 3/C
I-39034 Toblach

TEL 0039 | 0474 | 971300
FAX 0039 | 0474 | 971333

www.3zinnen.it
info@schaukaesereidreizinnen.it



OHNE GENTECHNIK



Version: 1.1 elektronisch geprüft 02.01.2016

ALLGEMEINE DATEN

Herkunft der Milch:	Südtirol, Hochpustertal		
Inhalt:	5l		
Maße:	Durchmesser: 22,7 cm	Höhe: 19,4 cm	
Haltbar:	21Tage		
Verkaufseinheiten:	Eimer	1 Stück	
	12 kg	Kodex	150110

TECHNISCHE DATEN

Zutaten:	Pasteurisierte Vollmilch und lebende Kulturen		
Geschmack/Konsistenz:	Natur, erfrischend cremig		
Lagerung:	1 – 4° C		

Mittlere Nährwerte je 100 g:	Energie	295 kJ / 71 kcal	
	Fett/grass	4,1 g	- davon gesättigte Fettsäuren: 2,8g
	Kohlenhydrate	4,6 g	- davon Zucker: 4,6g
	Eiweiß	3,8 g	
	Salz	0,1 g	
	Kalzium	135 mg	

Bakteriologische Werte:	Hefe / Schimmel	neg/g
	Pathogene Keime	neg/g
	Streptokokken und Laktobazillen	< 10 ⁷ UFC/g

QUALITÄTSKONTROLLE

Durch den Sennereiverband Südtirol vom Rohstoff Milch bis zum Endprodukt.

PACKSTOFFE

Packstoffe:	SUPERLIFT- Eimer mit Deckel und Henkel aus Polypropylen
-------------	---

PACKDATEN

Verkaufseinheiten:	Eimer	5,2 kg
Leergewicht Eimer:	0,2 kg	
Bestellmenge:	individuell	

Naturgenuss aus dem Hochpustertal