

# originale **Dobbiaco**



1105070 | Un prodotto naturale dal carattere unico, acido - delicato

L' Originale Dobbiaco è il prodotto più tradizionale e più noto della Latteria Tre Cime. Questo formaggio da taglio acido – delicato ha un sapore proprio tipico e presenta forellini piccoli rotondi. La pasta è delicata, leggermente fondente, ma compatta al taglio. Grazie alla sua unicità questo formaggio è molto amato.

Descrizione:	Formaggio semiduro
Provenienza del latte:	Alto Adige - Alta Pusteria
Ingredienti:	<b>Latte</b> pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: lisozima da <b>uovo</b>
Stagionatura:	ca. 6 settimane
Stoccaggio:	conservare da +1° a +10°C
Sapore:	Delicato e leggermente acido - con gusto unico
Occhiatura:	A forma di lente
Forma:	Stanga
Dimensioni:	Lunghezza 35 cm, altezza 13cm, larghezza 13cm
Peso:	ca. 5,5 kg



# Originale Dobbiaco - SCHEDA TECNICA



prodotto da:

Latteria Tre Cime  
Via Pusteria 3/C  
I-39034 Dobbiaco

TEL 0039|0474|971300

FAX 0039|0474|971333

www.3cime.it

info@mondolattetrecime.com



**NON OGM**

Origine del latte: Italia (Alto Adige)



## DATI GENERALI

Provenienza del latte:	Alto Adige - Alta Pusteria		
Peso:	ca. 5,5 kg		
Misure:	Lunghezza: 35 cm	Larghezza: 13 cm	Altezza: 13 cm
Sapore/Consistenza:	Formaggio da taglio delicato e leggermente acido con gusto unico		
Occhiatura:	A forma di lente		
Superficie:	Crosta naturale		
Colore:	Giallo chiaro - oro		
Scadenza:	60 giorni		
Unità di vendita:	1/1 Forma	Si	Codice 1105070
	1/2 Forma	Si	Codice 1105072
	1/4 Forma	No	Codice

## DATI TECNICI

Ingredienti:	<b>Latte</b> pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: lisozima da <b>uovo</b>		
Stagionatura:	Stagionatura ideale ca. 6 settimane		
Stoccaggio:	conservare da +1° a +10°C		
Apporto nutrizionale per 100g:	Energia:	1.520 kJ / 370 kcal	
	Grasso:	30 g	- di cui acidi grassi saturi: 21 g
	Carboidrati:	2,1 g	- di cui zuccheri: <0,1g (di cui lattosio <0,1g)
	Proteine:	27 g	sale: 1,5 g
Caratteristiche chimiche per 100g:	Grasso in contenuto secco:	45g	
	Grasso	30g	
	Umidità:	40-50g	
Caratteristiche microbiologiche:	Salmonella spp:	assente/ 25 g	
	Listeria monocytogenes:	assente / 25 g	
	Regolamento CE n. 2073/2005 e successive modifiche		

## CONTROLLO DI QUALITÀ

Fed. delle Latterie Sociali Altoatesine dalla raccolta del latte al prodotto finito

## MATERIALE D'IMBALLAGGIO

Etichetta	Standard
Carta per alimentari	Su richiesta
Sottovuoto	Standard per 1/2 e 1/4 forme
Pellicola termoretraibile	Su richiesta
Cartone	Standard
Cartonaggio su bancale	Standard
Bancale	Standard

## DATI DI IMBALLAGGIO

Unità d'imballo:	1/1 Forma	1/2 Forma	1/4 Forma
Disponibilità:	si	si	no

1/1 Forma	
Pezzi per Cartone	3
Cartone	
Cartoni per bancale:	30
Cartoni per strato:	6
Strati:	5
Altezza senza bancale:	70 cm
Altezza totale:	85 cm
Misure bancale:	Europalett 120cm x 80cm x 15cm
EAN128:	(01)98011617050700(3103)000000(15)000000(10)0000

1/2 Forma		
Pezzi per Cartone	6	
Cartone		
Lunghezza: 38 cm	Larghezza: 38 cm	Altezza: 14 cm
Cartoni per bancale:	30	
Cartoni per strato:	6	
Strati:	5	
Altezza senza bancale:	70 cm	
Altezza totale:	85 cm	
Misure bancale:	Europalett 120cm x 80cm x 15cm	
EAN128:	(01)98011617050724(3103)000000(15)000000(10)0000	

Altre unità d'imballo	1/1 forme sfuso su bancale
-----------------------	----------------------------

versione 01/19: verificato elettronicamente 01.04.2019

Delizie dall'Alta Pusteria

