

# 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> intero, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: lisozima da <b>uovo</b>
Stagionatura:	ca. 6 settimane
Stoccaggio:	8-10°C con 85-90% umidità
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



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**



## 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> intero, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: lisozima da <b>uovo</b>		
Stagionatura:	Stagionatura ideale ca. 6 settimane		
Stoccaggio:	8-10°C a 85-90% umidità		
Apporto nutrizionale per 100g:	Energia:	1.520 kJ / 370 kcal	
	Grasso:	30 g	- di cui acidi grassi saturati: 21 g
	Carboidrati:	2,1 g	- di cui zuccheri: 2,1 g (di cui lattosio <0,1g)
	Proteine:	27 g	sale: 0,6 g
Caratteristiche chimiche:	Grasso in contenuto secco:	45%	
	Grasso	30%	
	Umidità:	40-50%	
Caratteristiche microbiologiche:	Salmonelle:	negativo	
	Listeria:	negativo	
	Altri valori batteriologici entro i limite del DPR. Nr. 54 del 14.01.1997 negativi		

## 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	Nr. 9	
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		
-----------------------	----------------------------	--	--

Delizie dall'Alta Pusteria