

KASLAB'N

NOCKBERGE

Name

Bio Heumilch Bierkäse, mager

Zertifizierungen

Biologisches Lebensmittel (VO(EG) 834/2007)

Geschützt traditionelle Spezialität ARGE Heumilch

Bio Austria, Genussland Kärnten



1. Zusammensetzung / Beschreibung

Unser Bierkäse wird aus silofreier, pasteurisierter Heumilch, die den Richtlinien des biologischen Landbaues entspricht, hergestellt. Die Produktion erfolgt regelkonform und enthält dadurch kein Lysozym und Nitritpökelsalz. Abgefüllt wird der Käse traditionell ohne Molke, dadurch entsteht eine typische Bruchlochung. Zur Bildung einer Rindenschmire wird der Käse während der Reifezeit regelmäßig mit Salzwasser, welchem Schmierkulturen zugesetzt sind, behandelt. Unser Salz kommt aus Österreich und enthält weder Jod noch Rieselhilfen. Konsumreif ist unser Bio Heumilch Bierkäse nach 4-8 Wochen Reifezeit. Er weist eine geschmierte, braun-gelbe bis braun-orange Rinde auf. Der sandfarbige Teig ist geschmeidig und halbhart. Er ist von würzig-pikantem Geschmack.

2. Zutaten

Milch, Salz, Milchsäurebakterien, tierisches Naturlab

3. Biologische, chemische und physikalische Eigenschaften, Nährwert

Unser Bio Heumilch Bierkäse mager ist Listeria monozytogenes und Salmonella spp frei. Der Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T) beträgt 15%. Eignet sich besonders gut zum Gratinieren und Kochen. Er weist einen Höchstwassergehalt von bis zu 55% und einen Salzgehalt von 2,3% auf. Er ist von weichelastischer Beschaffenheit. Durch den Herstellungsprozess ist unser Käse laktosefrei (Laktosegehalt <0,1g/100g). Fett 8g (davon gesättigte Fettsäuren 22g); Brennwert 866kJ/206kcal.

4. Lagerbedingungen

Gekühlt und lichtgeschützt lagern. (1-6°C)

5. Haltbarkeit

Die Haltbarkeit bei Einhaltung der Lagertemperatur beträgt 35 Tage bzw. gem. ausgewiesenem MHD Datum. Die Restlaufzeit beträgt in der Regel 31 Tage.

6. Verpackung

Laibe foliert, Zwickel und SB-Ware in Vakuumfolie. Folie entspricht der VO(EG) 1935 /2006 und 10/2011. SB Ware in EVP mit Realgewicht ausgezeichnet.

7. Handhabung/Verwendung

Die Ware ist verzehrfertig und bedarf keiner weiteren Zubereitung.


8. Vertriebsmethoden

Die Ware dient dem Verkauf an Endkonsumenten oder zur Weiterverarbeitung.

DIE KASLAB'N

Bäuerliche Erzeugnisse Nockberge eGen
Mirnockstraße 19, 9545 Radenthein
+43 (0)4246 37500-0



 Kaslabn-Nockberge
info@kaslabn.at
www.kaslabn.at