KASLAB'N
NOCKBERGE

Name
Demeter Bergkäse, 6 Monate gereift

Zertifizierungen
Biologisches Lebensmittel (VO(EG) 834/2007)
Geschützt traditionelle Spezialität ARGE Heumilch
Demeter, Bio Austria, Genussland Kärnten

1. Zusammensetzung / Beschreibung

Unser Demeter Bergkäse 6 Monate gereift wird aus silofreier, hartkäsetauglicher „Rohmilch" hergestellt, welche den Richtlinien des biologisch-dynamischen Demeter-Landbaues, sowie dem europischen Heumilchregulativ entspricht. Diese wurde weder über die Gewinnungstemperatur erwärmt noch zentrifugalentkeimt. Die Produktion erfolgt regelkonform und enthält damit kein Lysozym und Nitritpökelsalz. Der Bruch-Molkegemisch wird auf mindestens 52 °C gebrannt und gepresst. Zur Bildung einer Rindenschmiere 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 österreichischer Bergkäse frühestens im Alter von 3 Monaten. Unser Demeter Bergkäse 6 Monate gereift hat eine geschmierte, angetrocknete, ockerfarbene Rinde. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, hellgelb bis elfenbeinfarbig. Charakteristisch ist sein feiner und milder Geschmack.

2. Zutaten

Milch, Salz, Milchsäurebakterien, tierisches Naturlab.

3. Biologische, chemische und physikalische Eigenschaften, Nährwert (in 100g)

Unser Demeter Bergkäse 6 Monate gereift ist Listeria monozytogenes und Salmonella spp frei. Der Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T) beträgt mindestens 55%. Er weist einen Höchstwassergehalt von 40% auf. Der Salzgehalt beträgt 2,3%. Die physikalische Eigenschaft ist derb elastisch. Durch den Herstellungsprozess ist unser Käse laktosefrei (Laktosegehalt <0,1g/100g). Fett 32g (davon gesättigte Fettsäuren 21g); Brennwert 1700 kJ/408 kcal

4. Lagerbedingungen

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

5. Haltbarkeit

Die Haltbarkeit bei Einhaltung der Lagertemperatur beträgt 42 Tage bzw. gem. ausgewiesenem MHD Datum. Die Restlaufzeit beträgt in der Regel 38 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