KASLAB'N
NOCKBERGE

Name
Demeter Schnittkäse

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

1. Zusammensetzung / Beschreibung

Unser Demeter Schnittkäse wird aus silofreier, pasteurisierter Heumilch, die den Richtlinien des biologisch-dynamischen Demeterlandbaues, sowie dem Heumilchregulativ entspricht, hergestellt. Die Produktion erfolgt regelkonform und enthält dadurch kein Lysozym und Nitritpökelsalz. 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 unser Demeter Schnittkäse nach 6-8 Wochen Reifezeit. Er weist eine geschmierte braun-orange Rinde auf. Der elfenbein- bis cremefarbige Teig ist geschmeidig, sehr cremig und weich. Geschmacklich ist er als mild aromatisch zu beschreiben.

2. Zutaten

Milch, Salz, Milchsäurebakterien, tierisches Naturlab

3. Biologische, chemische und physikalische Eigenschaften, Nährwert

Unser Demeter Schnittkäse ist Listeria monozytogenes und Salmonella spp frei. Der Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T) beträgt mindestens 50%. Er weist einen Höchstwassergehalt von bis zu 54% und einen Salzgehalt von 2,3% auf. Die physikalische Eigenschaft ist weich elastisch. Durch den Herstellungsprozess ist unser Käse laktosefrei (Laktosegehalt <0,1g/100g). Fett 32g (davon gesättigte Fettsäuren 22g); Brennwert 1660 kJ/400 kcal.

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