

KASLAB'N

NOCKBERGE

Name

Bio Heumilch Heublumenkäse

Zertifizierungen

Biologisches Lebensmittel (VO(EG) 834/2007)

Geschützt traditionelle Spezialität ARGE Heumilch

Bio Austria, Genussland Kärnten



1. Zusammensetzung / Beschreibung

Unser Bio Heumilch Heublumenkäse wird aus silofreier, pasteurisierter Heumilch, die den Richtlinien des biologischen Landbaues 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. Außerdem erhält die Rinde einen Überzug aus einer Mischung von zerkleinerten, getrockneten Bio-Heublumen, die als Lebensmittel zum Verzehr geeignet sind. Konsumreif ist unser Bio Heumilch Heublumenkäse nach 6-8 Wochen Reifezeit. Er weist eine grün bis dunkelgrüne Rinde aus Bio Heublumen auf. Der helle, cremefarbige Teig ist geschmeidig und cremig-weich. Er hat einen mild-aromatischen Grundgeschmack, welcher durch das Aroma des getrockneten Heus einen ganz individuellen und interessanten Charakter erhält.

2. Zutaten

Milch*, Salz, Milchsäurebakterien, tierisches Naturlab, Bio- Heublumenmischung: Kornblumen*, Ringelblumen*, Malven*, Stockrose*, Petersilie*, *Zutaten aus biologischem Landbau.

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

Unser Bio Heumilch Heublumenkäse 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 50% 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 in Vakuumfolie. Folie entspricht der VO(EG) 1935 /2006 und 10/2011. Ware 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