

KASLAB'N

NOCKBERGE

Name

Bio Heumilch Weiße Ziege

Zertifizierungen

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



1. Zusammensetzung / Beschreibung

Unsre Bio Heumilch Weiße Ziege wird aus silofreier, pasteurisierter Heumilch, die den Richtlinien des biologischen Landbaues entspricht, hergestellt. Die Produktion erfolgt regelkonform und enthält dadurch kein Lysozym und Nitritpökelsalz. Der Käse wird direkt nach dem Salzbad foliert und reift im Vakuum heran. Fertig für den Verzehr ist unsre Bio Heumilch Weiße Ziege nach ca 12-16 Wochen Reifezeit. Sozusagen ohne Rindenbildung ist seine Außenschicht von weicher beige-weißer Struktur. Der hellweiße Teig ist geschmeidig und cremig-weich. Geschmacklich ist er als mild aromatisch zu beschreiben.

2. Zutaten

Milch, Salz, Milchsäurebakterien, tierisches Naturlab

3. Biologische, chemische und physikalische Eigenschaften, Nährwert

Unsre Bio Heumilch Weiße Ziege ist Listeria monozytogenes und Salmonella spp frei. Der Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T) beträgt mindestens 45%. Er weist einen Höchstwassergehalt von bis zu 50% und einen Salzgehalt von 2,3% auf. Die physikalische Eigenschaft ist weich und cremig. Durch den Herstellungsprozess ist unser Käse laktosefrei (Laktosegehalt <0,1g/100g). Fett 32g (davon gesättigte Fettsäuren 21g); Brennwert 1609 kJ/388 kcal.

4. Lagerbedingungen

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

5. Haltbarkeit

Die Haltbarkeit bei Einhaltung der Lagertemperatur beträgt 28 Tage bzw. gem. ausgewiesenem MHD Datum. Die Restlaufzeit beträgt in der Regel 25 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