

Name

Bio Heumilch Ziegenbergkäse

Zertifizierungen

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



1. Zusammensetzung / Beschreibung

Unser Bio Heumilch Ziegenbergkäse wird aus silofreier, hartkäsetauglicher "Rohmilch" hergestellt, welche den Richtlinien des biologischen Landbaues, entspricht, hergestellt. Die Heumilch wurde nicht zentrifugalentkeimt. 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 Bio Heumilch Ziegenbergkäse nach frühestens 3 Monaten. Er weist eine geschmierte ocker-hellbraune Rinde auf. Der helle, satiniertweißliche Teig ist von fester Struktur. Charakteristisch ist sein herzhafter, pikanter Geschmack.

2. Zutaten

Milch, Salz, Milchsäurebakterien, tierisches Naturlab

3. Biologische, chemische und physikalische Eigenschaften, Nährwert

Unser Bio Heumilch Ziegenbergkäse ist Listeria monozytogenes und Salmonella spp frei. Er hat einen natürlichen Fettgehalt von mind. 45%. Er weist einen Höchstwassergehalt von bis zu 40% und einen Salzgehalt von 2,3% auf. Die physikalische Eigenschaft ist mittelfest. 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.