

	SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA - SPECIFICATION
	<p style="text-align: center;">Käse – Formaggio – Cheese Alpkäse – Formaggio d'alpeggio – Alpine cheese</p>



Produkt – prodotto – product: Alpkäse

Schnittkäse mindestens 50% Fett i. Tr. – formaggio da taglio almeno 50% m.g.s.s. – cheese for cutting at least 50% fat in dry matter

Nettogewicht – peso netto – net weight

Laib – forma – mould: ca. 5 kg; ½ Laib – ½ forma – ½ mould: ca. 2,5 kg

Lagerung/Haltbarkeit – stoccaggio/durata – storage conditions/product life

Gekühlt lagern bei 2 - 8° C. Mindestens 90 Tage haltbar ab Verpackungsdatum.

Conservare in frigorifero a 2 - 8° C. Da consumarsi preferibilmente entro 90 giorni, a partire dalla data di confezionamento.

Keep refrigerated at 2 - 8°C. Best before 90 days from date of packing.

Zutaten – ingredienti – ingredients

ROHMILCH, Lab, Milchsäurebakterienkulturen, Salz

LATTE CRUDO, caglio, fermenti lattici, sale

RAW MILK, rennet, lactic acid cultures, salt

**Informationen für Allergien und Intoleranzen entsprechend EU-Verordnung 1169/2011 –
 Informazioni per allergie e intolleranze secondo regolamento CE 1169/2011 –
 Allergen and intolerance information subject to the Regulation EU No 1169/2011**

Enthält Milch
 Contiene latte
 Contains milk

Mittlere Nährwerte je 100g – valori nutrizionali medi per 100g – nutritional information per 100g

Energie – valore energetico – energy	1724 kJ / 416 kcal
Fett – grassi – fat	36,0 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	24,1 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	<0,3 g
davon Zucker* - di cui zuccheri* – of which sugar*	<0,1 g
Eiweiß – proteine – protein	22,8 g
Salz – sale- salt	1,8 g

*Davon Lactose – di cui lattosio – of which lactose < 0,1 g

Der Lactosegehalt unter 0,1% ist eine grundlegende Eigenschaft vieler länger gereifter Käse, da während der Herstellung und Reifung die Lactose abgebaut wird. Dabei entstehen unter anderem Glucose und Galaktose.

Il contenuto di lattosio inferiore allo 0,1%, è una caratteristica comune ai tanti formaggi stagionati in quanto durante il processo di lavorazione specifico, il lattosio viene abbattuto. Il risultato di questo catabolismo tra altri sono gli zuccheri galattosio e glucosio.

The lactose content under 0,1% is a basic characteristic of many longer aged cheeses, because the lactose will naturally be reduced during the production and aging of the cheese. Thereby occur amongst others glucose and galactose.

Chemische Beschaffenheit – caratteristiche chimiche – chemical characteristics

Trockenmasse – sostanza secca – dry matter	ca. 63%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	mindestens 55%
Wasser – umidità – moisture	ca. 37%
WFF – Acqua nella massa magra – moisture in fat free matter	50 – 59%

Mikrobiologische Beschaffenheit – caratteristiche microbiologiche – microbiological characteristics

E.coli	< 10/g
Listeria monocytogenes	neg/25g
Staphylococcus aureus	< 10/g
Salmonella spp.	neg/25g

Reifung – maturazione – maturity period

mindestens 10 Monate, davon mindestens 9 Monate im Natursteinbunker
 almeno 10 mesi, di cui almeno 9 mesi in grotta naturale
 at least 10 months, at least 9 months in the natural cave

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali – sensory characteristics

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	Dunkelbraune Rinde mit Naturschimmel, Rinde nicht zum Verzehr geeignet crosta marrone scura con muffa naturale, crosta non commestibile rind dark brown with natural mold, rind not edible
Aussehen Inneres aspetto della pasta interior appearance	gelblich, vereinzelt kirschgroße, runde Lochung giallino, qualche occhiatura circolare pale yellow, some holes of the size of cherry
Konsistenz consistenza texture	geschmeidig, elastisch, cremig morbido, elastico, cremoso soft textured cutting cheese, creamy
Geruch odore odour	Aromatisch, nach frischer Milch; unter der Rinde leichte Kellernoten -erdige Noten delicato, aromatico; note di latte fresco; leggere note di grotta, terroso sotto la crosta aromatic; notes of fresh milk; light cellar notes, earthy under the rind
Geschmack sapore taste	aromatisch, würzig, milchig-sahnig, Rohmilchnoten, leicht süßlich, leichte Kellernoten aromatico, leggermente piccante, note di latte crudo, note di latte e panna, leggera dolcezza, leggere note di grotta aromatic, full flavour, light spicy note, note of raw milk, note of milk and cream, light cellar notes