

	<b>SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA - SPECIFICATION</b>
	<b>Käse – Formaggio – Cheese BergGenuss</b>



**Produkt – prodotto – product : BergGenuss**

Schnittkäse mindestens 48% Fett i. Tr. – formaggio da taglio almeno 48% m.g.s.s. – cheese for cutting at least 48% fat in dry matter

**Nettogewicht – peso netto – net weight**

ca. 4,4 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 und thermisierte MILCH, Lab, Milchsäurebakterienkulturen, Salz

LATTE CRUDO e LATTE termizzato, caglio, fermenti lattici, sale

RAW MILK and thermized 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	1633 kJ / 390 kcal
Fett – grassi – fat	32,0 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	19,2 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	<0,1 g
davon Zucker* - di cui zuccheri* – of which sugar*	<0,1 g
Eiweiß – proteine – protein	26,0 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 i 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. 60%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	48%
Wasser – umidità – moisture	ca. 40%
WFF – Acqua nella massa magra – moisture in fat free matter	54 – 63%

**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 8 Monate, davon mindestens 6 Monate im Natursteinbunker  
 almeno 8 mesi, di cui almeno 6 mesi in grotta naturale  
 at least 8 months, at least 6 months in the natural cave

**Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali – sensory characteristics**

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	Orange/gräuliche Rinde mit Naturschimmel, Rinde nicht zum Verzehr geeignet crosta arancione/grigia con muffa naturale, crosta non commestibile rind orange/gray with natural mold, rind not edible
Aussehen Inneres aspetto della pasta interior appearance	gelblich, vereinzelt erbsengroße, runde Lochung giallino, qualche occhiatura circolare pale yellow, some holes of the size of peas
Konsistenz consistenza texture	geschmeidig, elastisch, sehr cremig morbido, elastico, molto cremoso soft textured cutting cheese, very creamy
Geruch odore odour	Aromatisch, milchig, leichte Kellernoten delicato, aromatico, leggere note latte e di grotta aromatic, milky, light cellar notes
Geschmack sapore taste	aromatisch, würzig, milchig-sahnig, leichte Kellernoten aromatico, leggermente piccante, note di latte e panna, leggere note di grotta aromatic, full flavour, light spicy note, note of milk and cream, light cellar notes