

	SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA - SPECIFICATION
	Käse – Formaggio – Cheese Pecorino Genussbunker



Produkt – prodotto – product : Pecorino Genussbunker

Schafkäse mindestens 50% Fett i. Tr. – Pecorino almeno 50% m.g.s.s. – sheep cheese at least 50% fat in dry matter

Nettogewicht – peso netto – net weight

ca. 10 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

SCHAFMILCH pasteurisiert, Lab, Milchsäurebakterienkulturen, Salz

LATTE DI PECORA pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale

SHEEP MILK pasteurized, 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	1679 kJ / 405 kcal
Fett – grassi – fat	35,0 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	23,6 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	<0,1 g
davon Zucker* - di cui zuccheri* – of which sugar*	<0,1 g
Eiweiß – proteine – protein	21,8 g
Salz – sale- salt	1,2 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.	50%
Wasser – umidità – moisture	ca. 39%
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 10 Monate, davon mindestens 8 Monate im Natursteinbunker
 almeno 10 mesi, di cui almeno 8 mesi in grotta naturale
 at least 10 months, at least 8 months in the natural cave

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali – sensory characteristics

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	hellbraune gräuliche Rinde mit Naturschimmel, Rinde nicht zum Verzehr geeignet crosta marrone chiara, grigia con muffa naturale, crosta non commestibile rind brown, gray with natural mold, rind not edible
Aussehen Inneres aspetto della pasta interior appearance	weiß, vereinzelt Bruchlochung bianco, qualche occhiatura piccola white, some little holes
Konsistenz consistenza texture	geschmeidig, elastisch, cremig morbido, elastico, cremoso soft textured cutting cheese, creamy
Geruch odore odour	aromatisch, leicht säuerlich, leichte Kellernoten, erdig delicato, aromatico, leggermente acido leggere note di grotta, terroso aromatic, slightly fresh sour notes, light cellar notes, earthy
Geschmack sapore taste	aromatisch, fein säuerlich, fein würzig, dezente Schafnote, feine pflanzliche Note (erinnernd an grüne Walnuss), leichte Kellernoten aromatico, leggermente acidula, leggermente piccante, sottile di pecora, nota vegetale delicata (che ricorda la noce verde), leggere note di grotta aromatic, slightly sour, light spicy, subtle note of sheep, delicate vegetal note (reminiscent of green walnut), light cellar notes