

	SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA - SPECIFICATION
	Käse – Formaggio – Cheese GenussJäger



Produkt – prodotto – product: GenussJäger

Schnittkäse mindestens 52% Fett i. Tr. – formaggio da taglio almeno 52% m.g.s.s. – cheese for cutting at least 52% fat in dry matter

Nettogewicht – peso netto – net weight

Laib – forma – mould: ca. 7 kg; ½ Laib – ½ forma – ½ mould: ca. 3,5 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	1611 kJ / 389 kcal
Fett – grassi – fat	32,5 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	18,2 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	<0,2 g
davon Zucker* - di cui zuccheri* – of which sugar*	<0,1 g
Eiweiß – proteine – protein	23,8 g
Salz – sale- salt	1,6 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. 60%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	mindestens 52%
Wasser – umidità – moisture	ca. 40%
WFF – Acqua nella massa magra – moisture in fat free matter	58 – 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 9 Monate, davon mindestens 8 Monate im Natursteinbunker
almeno 9 mesi, di cui almeno 8 mesi in grotta naturale
at least 9 months, at least 8 months in the natural cave

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali – sensory characteristics

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	Orange/braun-gräuliche Rinde mit Naturschimmel, Rinde nicht zum Verzehr geeignet crosta arancione/marrone-grigia con muffa naturale, crosta non commestibile rind orange/brown-gray with natural mold, rind not edible
Aussehen Inneres aspetto della pasta interior appearance	Weiß-hellgelblich, vereinzelt erbsengroße, runde Lochung Bianco-giallino, qualche occhiatura circolare With-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-sahnig, leichte Kellernoten delicato, aromatico, note di latte e panna, leggere note di grotta aromatic, milky, light cellar notes
Geschmack sapore taste	aromatisch, fein würzig, milchig-sahnig, an frische Milch erinnernd, leicht süßliche- nussige Noten, leichte Kellernoten aromatico, leggermente piccante, note di latte e panna, ricorda a latte fresco, note leggermente dolci e di nocciola leggere note di grotta aromatic, full flavour, light spicy note, note of milk and cream, recalling fresh milk, slightly sweet and nutty notes, light cellar notes