

	SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA - SPECIFICATION
	Käse – Formaggio – Cheese Blauer Höhlengenuss



Produkt – prodotto – product : Blauer Höhlengenuss – Blu´di grotta

Edelpilz mindestens 50% Fett i. Tr. – formaggio erborinato 50% m.g.s.s. – blu cheese 50% fat in dry matter

Nettogewicht – peso netto – net weight

ca. 2,2 kg

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

Gekühlt lagern bei 2 - 8° C. Mindestens 60 Tage haltbar ab Verpackungsdatum.

Conservare in frigorifero a 2 - 8° C. Da consumarsi preferibilmente entro 60 giorni, a partire dalla data di confezionamento.

Keep refrigerated at 2 - 8°C. Best before 60 days from date of packing.

Zutaten – ingredienti – ingredients

thermisierte MILCH, Lab, Milchsäurebakterienkulturen, Salz, blauer Edelschimmel

LATTE termizzato, caglio, fermenti lattici, sale, colture selezionate di muffe blu

thermized MILK, rennet, lactic acid cultures, salt, blue noble mold

**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	1437 kJ / 347 kcal
Fett – grassi – fat	31,0 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	19,1 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	0,70 g
davon Zucker* - di cui zuccheri* – of which sugar*	<0,1 g
Eiweiß – proteine – protein	16,3 g
Salz – sale- salt	2,6 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 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. 53%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	min. 55%
Wasser – umidità – moisture	ca. 47%
WFF – Acqua nella massa magra – moisture in fat free matter	69 – 78%

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 5 Monate, davon mindestens 4 Monate im Natursteinbunker
 almeno 5 mesi, di cui almeno 4 mesi in grotta naturale
 at least 5 months, at least 4 months in the natural cave

Sensorische Beschaffenheit – caratteristiche sensoriali – sensory characteristics

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	Weiß, orangliche Rinde mit Naturschimmel und bläulichem Edelschimmel crosta bianca leggermente arancione con muffa naturale e muffa selezionata blu rind white orange with natural mold and blue noble mold
Aussehen Inneres aspetto della pasta interior appearance	Weißer geschlossener Teig mit blau grünen Adern Impasto bianco chiuso con venature blu verde White closed dough with blue green veins
Konsistenz consistenza texture	geschmeidig, sehr cremig, buttrig, feiner Schmelz morbido, molto cremoso, burroso, smalto fine soft textured cheese, creamy, buttery
Geruch odore odour	Aromatisch, leicht pikant, leichte Kellernoten, erdig delicato, aromatico, leggermente piccante, leggere note di grotta, terroso aromatic, slightly spicy, light cellar notes, earthy
Geschmack sapore taste	aromatisch, würzig, pikante Noten, milchig-sahnig, leichte Kellernoten aromatico, sensazione di piccantezza, note di latte e panna, leggere note di grotta aromatic, full flavour, sensation of hotness, note of milk and cream, light cellar notes