

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



Produkt – prodotto – product : Sortiment Genussbunker

Caprino Genussbunker, BergGenuss, Pecorino Genussbunker, GenussJäger, Blauer Höhlengenuss

Nettogewicht – peso netto – net weight

5 mal ca. 0,5 kg = ca. 2,5 kg

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

Gekühlt lagern bei 2 - 8° C. Mindestens 50 Tage haltbar ab Verpackungsdatum.

Conservare in frigorifero a 2 - 8° C. Da consumarsi preferibilmente entro 50 giorni, a partire dalla data di confezionamento.

Keep refrigerated at 2 - 8°C. Best before 50 days from date of packing.

Caprino Genussbunker

Zutaten – ingredienti – ingredients

ZIEGENROHMILCH, Lab, Milchsäurebakterienkulturen, Salz

LATTE CRUDO DI CAPRA, caglio, fermenti lattici, sale

RAW GOAT 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	1708 kJ / 412 kcal
Fett – grassi – fat	35,0 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	24,8 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	<0,1 g
davon Zucker* - di cui zuccheri* – of which sugar*	<0,1 g
Eiweiß – proteine – protein	23,6 g
Salz – sale- salt	1,3 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. 63%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	55%
Wasser – umidità – moisture	ca. 37%
WFF – Acqua nella massa magra – moisture in fat free matter	56 – 60

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 4 Monate, davon mindestens 3 Monate im Natursteinbunker

almeno 4 mesi, di cui almeno 3 mesi in grotta naturale

at least 4 months, at least 3 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, sehr cremig morbido, elastico, molto cremoso soft textured cutting cheese, very creamy
Geruch	aromatisch, leicht säuerlich, süßliche Noten, leichte Kellernoten, erdig

odore odour	delicato, aromatico, leggermente acido, note dolciastre leggere note di grotta, terroso aromatic, slightly fresh sour notes, sweetish notes, light cellar notes, earthy
Geschmack	aromatico, leggermente acidulo, leggermente piccante, sottile di capra, note dolciastre-leggermente caramello; leggere note di grotta
sapore	aromatico, leggermente acidulo, leggermente piccante, sottile di capra, note dolciastre-leggermente caramello; leggere note di grotta
taste	aromatic, slightly sour, light spicy, subtle note of goat, sweetish caramel notes, light cellar notes

BergGenuss

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	57 – 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

Pecorino Genussbunker

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	58 – 65%

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 7 Monate, davon mindestens 6 Monate im Natursteinbunker

almeno 7 mesi, di cui almeno 6 mesi in grotta naturale

at least 7 months, at least 6 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 accido leggere note di grotta, terroso aromatic, slightly fresh sour notes, light cellar notes, earthy
Geschmack sapore	aromatisch, fein säuerlich, fein würzig, dezente Schafnote, feine pflanzliche Note (erinnernd an grüne Walnuss), leicht süßliche Noten; leichte Kellernoten

taste	aromatico, leggermente acidula, leggermente piccante, sottile di pecora, nota vegetale delicata (che ricorda la noce verde), note leggermente dolce; leggere note di grotta aromatic, slightly sour, light spicy, subtle note of sheep, delicate vegetal note (reminiscent of green walnut), slightly sweet notes, light cellar notes
-------	---

GenussJäger

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

Blauer Höhlengenuss

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	geschmeidig, sehr cremig, buttrig, feiner Schmelz morbido, molto cremoso, burroso, smalto fine

texture	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