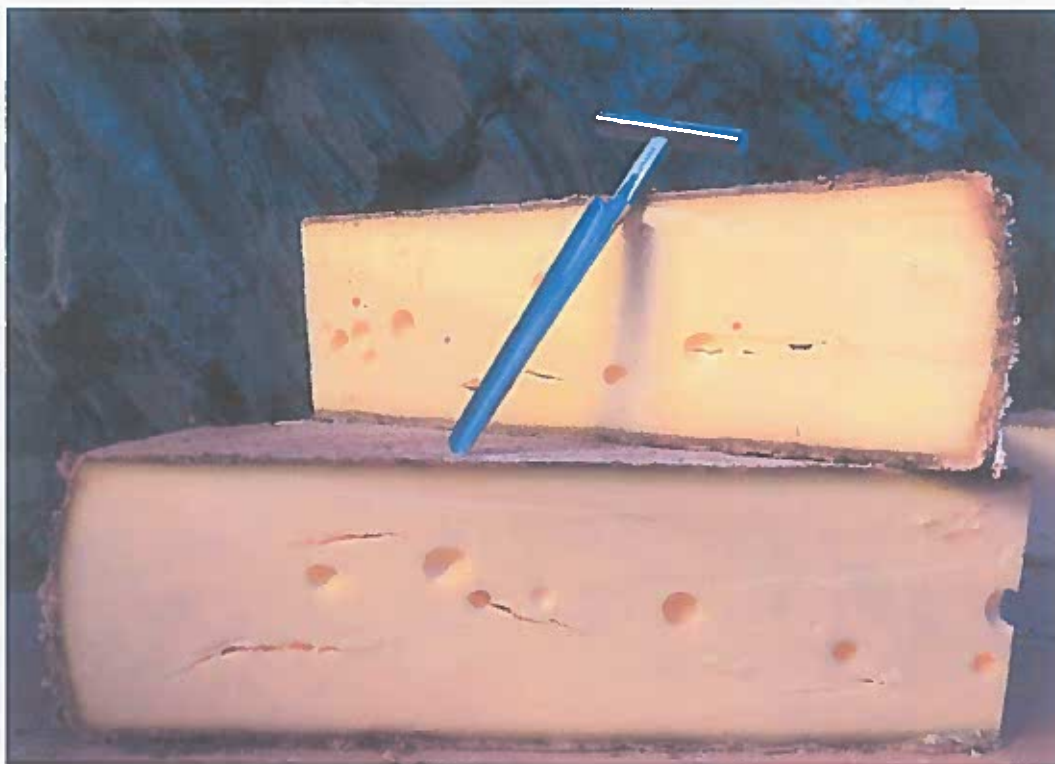


	<b>SPEZIFIKATION – SCHEDA TECNICA - SPECIFICATION</b>
	<b>Käse – Formaggio – Cheese Bergkäse Genussbunker Premium</b>



**Produkt – prodotto – product : Bergkäse Genussbunker**

Schnittkäse mindestens 50% Fett i. Tr. – formaggio da taglio almeno 50% m.g.s.s. – cheese for cutting  
at least 50% fat in dry matter

**Nettogewicht – peso netto – net weight**

ca. 35 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	1418 kJ / 341 kcal
Fett – grassi – fat	26,0 g
davon gesättigte Fettsäuren – di cui acidi grassi saturi – of which saturates	19,1 g
Kohlenhydrate – carboidrati – carbohydrate	<0,1 g
davon Zucker* - di cui zuccheri* – of which sugar*	<0,1 g
Eiweiß – proteine – protein	26,8 g
Salz – sale- salt	1,7 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. 64%
Fett i. Tr. – M.G.S.S. – F.D.M.	50%
Wasser – umidità – moisture	ca. 36%
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 18 Monate, davon mindestens 15 Monate im Natursteinbunker  
 almeno 18 mesi, di cui almeno 15 mesi in grotta naturale  
 at least 18 months, at least 15 months in a natural cave

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

Aussehen Äußeres aspetto della crosta external appearance	Dunkelbraune Rinde mit Naturschimmel, Rinde nicht zum Verzehr geeignet crosta marrone scura con muffa naturale, crosta non commestibile rind dark brown with natural mold, rind not edible
Aussehen Inneres aspetto della pasta interior appearance	gelblich, vereinzelt kirschgroße, runde Lochung giallino, qualche occhiatura circolare pale yellow, some holes of the size of cherry
Konsistenz consistenza texture	geschmeidig, elastisch, cremig morbido, elastico, cremoso soft textured cutting cheese, creamy
Geruch odore odour	Aromatisch, leichte Kellernoten, erdig delicato, aromatico, leggere note di grotta, terroso aromatic, light cellar notes, earthy
Geschmack sapore taste	aromatisch, leichte Parmesannoten, würzig, milchig-sahnig, leichte Kellernoten aromatico, leggere note di parmigiano, leggermente piccante, note di latte e panna, leggere note di grotta aromatic, full flavour, light parmesan note, light spicy note, note of milk and cream, light cellar notes