



Produktbezeichnung

Verkehrsbezeichnung Alvetern
Sachbezeichnung nach CH LKV Schweizer Weichkäse mit Weisschimmel, vollfett, aus thermisierter Milch aus biologischer Produktion

Das Produkt und die Etikettierung entsprechen dem EU-Lebensmittelrecht

Hersteller

Chascharia Val Müstair
Chassellas 121a
7537 Müstair
Schweiz

Label



Produktbeschreibung

Format	Laib rund
	Höhe (cm) 3,5 – 4,0
	Durchmesser (cm) 7,0 – 7,5
Nettogewicht ca.	150 g / 300 g
Käseoberfläche	Weisschimmel
Fett i.T.	45,0 – 54,9 %
wff	> 65,0 %

ALUETERN



Reifedauer

10 bis 50 Tage

Haltbarkeit / Temperatur

Lagertemperatur	< 5 °C
Luftfeuchtigkeit	91 % - 95 % relative Luftfeuchtigkeit

Sensorische Beschreibung

Aussehen / Farbe	regelmässiger geschlossener weisser Edelschimmelrasen
Geruch	mild, rein, ausgeglichen
Geschmack	mild, ausgewogen mit zunehmendem Alter würzig, mit typischen Edelschimmelaroma
Textur / Konsistenz	cremig, feinteilig, wird mit zunehmendem Alter fliessend
Lochung	regelmässiger geschlossener weisser Edelschimmelrasen

Zutaten

Kuhmilch aus biologischer Produktion, Lab,
Milchsäurebakterien, Speisesalz, weisser Edelschimmel

GVO	Frei gemäss VO 1829/2003/EG und 1830/2003/EG
-----	--

Allergene

Milch, Milchproteine, (einschliesslich Lactose)

Nährwerte

Mittlere Nährwerte pro 100g	Energie	324 kcal / 1340 kJ
	Fett	27,4 g
	Kohlenhydrate	0,5 g
	Eiweiss	19,3 g
	Salz	< 1 g

Verkaufseinheit / Verpackung

Gemäss Kundenwunsch, einzeln

Mikrobiologische Eigenschaften

Escherichia coli (KBE/g)	<10
Schimmel	nicht sichtbar
koagulase positive Staphylokokken (KBE/g)	<10
Staphylokokkenenterotoxine	n.n.
Listeria (monocytogenes / andere) (KBE/g)	n.n.
Salmonella (KBE/g)	n.n.

CH 5704