



## Produktbezeichnung

Verkehrsbezeichnung Chalavaina  
Sachbezeichnung nach CH LKV Schweizer Vollfettkäse, halbhart, 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)	4,0 – 5,0
Durchmesser (cm)	10,0 – 11,5
Nettogewicht ca.	0,5 kg
Käseoberfläche	Naturschimmel
Fett i.T.	45,0 – 54,9 %
wff	54,0 – 65,0 %

## CHALAVAINA



## Reifedauer

Mindestens 3 Wochen

## Haltbarkeit / Temperatur

Lagertemperatur	11 - 14 °C
Luftfeuchtigkeit	91 % - 95 % relative Luftfeuchtigkeit

## Sensorische Beschreibung

Aussehen / Farbe	gut verwachsen, regelmässiger Naturschimmel, transportfähig / robust
Geruch	gehaltvoll, mild, ausgeglichen
Geschmack	gehaltvoll, mild, ausgeglichen
Textur / Konsistenz	feinteilig, speckig, geschmeidig und lang, elfenbeinfarbig, ausgeglichen
Lochung	regelmässige, eher sparsame Kleinlochung

## Zutaten

Kuhmilch aus biologischer Produktion, Lab, Milchsäurebakterien, Speisesalz, Kräuter

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

## Allergene

Milch, Milchproteine, (einschliesslich Lactose)

## Nährwerte

Mittlere Nährwerte pro 100g	Energie	385 kcal / 1600 kJ
	Fett	31 g
	Kohlenhydrate	0,5 g
	Eiweiss	26 g
	Salz	1,5 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