

Produktbezeichnung

Verkehrsbezeichnung Raclette Natur
Raclette Paprika
Raclette Pfeffer
Raclette Knoblauch

Sachbezeichnung nach
CH LKV

Das Produkt und die Etikettierung entsprechen dem
EU-Lebensmittelrecht

Hersteller

Chascharia Val Müstair
Chassellas 121a
7537 Müstair
Schweiz

Produktbeschreibung

| | |
|------------------|-------------|
| Format | Laib rund |
| Höhe (cm) | 7,0 - 8,5 |
| Durchmesser (cm) | 27,0 - 28,5 |
| Nettogewicht ca. | 4,8 kg |
| Käseoberfläche | Schmiere |
| Fett i.T. | |
| wff | |

RACLETTE VAL MÜSTAIR



Reifedauer

Mindestens 2 Monate

Haltbarkeit / Temperatur

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

Sensorische Beschreibung

| | |
|---------------------|--|
| Aussehen / Farbe | regelmässig postiert, gut verwachsen, regelmässige typische Rotschmiere, transportfähig / robust |
| Geruch | gehaltvoll, würzig-rein, ausgeglichen |
| Geschmack | gehaltvoll, würzig-rein, ausgeglichen |
| Textur / Konsistenz | feinteigig, speckig, geschmeidig und lang, elfenbeinfarbig, ausgeglichen |
| Lochung | regelmässige, eher sparsame Kleinlochung |

Zutaten

Kuhmilch aus biologischer Produktion, Lab, Milchsäurebakterien, Speisesalz

bei Raclette Paprika zusätzlich Paprika

bei Raclette Pfeffer zusätzlich Pfeffer

bei Raclette Knoblauch zusätzlich Knoblauch

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 oder auf Euro-Palette

Mikrobiologische Eigenschaften

| | |
|---|----------------|
| Escherichia coli (KBE/g) | <10 |
| Schimmel | nicht sichtbar |
| koagulase positive Staphilokokken (KBE/g) | <10 |
| Staphilokokkenenterotoxine | n.n. |
| Listeria (monocytogenes / andere) (KBE/g) | n.n. |
| Salmonella (KBE/g) | n.n. |

CH 5704