

Vertrieb:

Schweizer Käsekontor GmbH
Niederlassung Güstrow
Am Au Graben 1 • D-18273 Güstrow



SCHWEIZER[®]
KÄSEKONTOR

Almensberger würzig Rohmilchkäse in Scheiben (mind. 50% Fett i.Tr.) Almensberger spicy raw milk cheese in slices (min. 50% FDM)

Artikel-Nr. / Item no.: 5110
EAN: 4250552251108
Abpackungsgröße / Packaging size: 150 g
Restlaufzeit (MHD) / Maturity (BBD): 45 Tage / days

Der „Almensberg“ liegt unweit unserer Hagenwiler Käserei im schönen Thurgau. Natur pur von der Milcherzeugung bis zur traditionellen Käseherstellung prägt den Charakter unseres mind. 3 Monate im Käsekeller gereiften und sorgsam von Hand gepflegten „Almensbergers“.

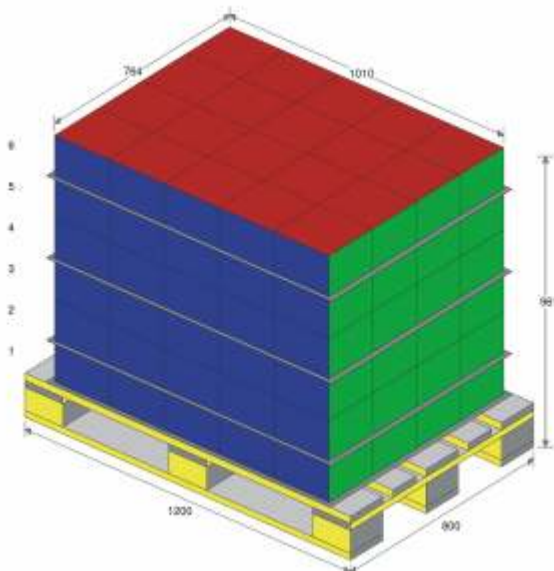


The „Almensberg“ is located near our Hagenwiler cheese factory in the nice Thurgau. Nature purely from the milk production up to traditional cheese production stamps the character of ours mind. 3 months in the cheese cellar matured and carefully from hand cultivated „Almensberger“.

Logistische Daten / Logistical details:

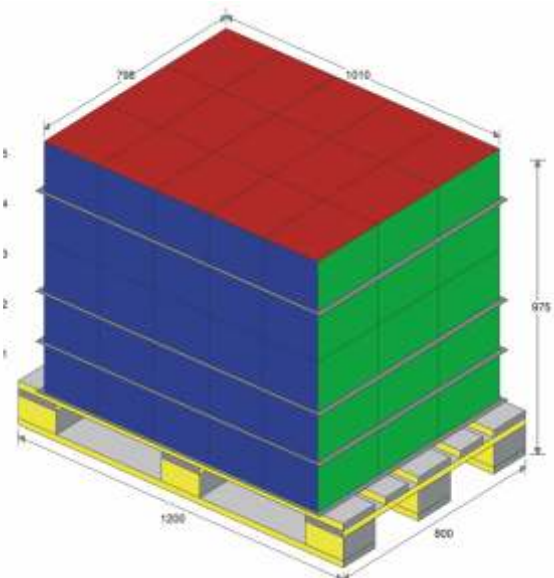
A. Standardverpackung / Standard Packaging

Abpackereinheit /
Packaging: 10x150 g Karton / carton
Maße / Dimensions: L191 x B/W136 x H202 mm
Gewicht / Weight: 1,5 kg
Kartons pro Lage / Cartons per layer: 20
Kartons pro Palette / Cartons per pallet: 120



B. Aktionsverpackung / Action Packaging

Abpackereinheit /
Packaging: 2x8x150/200 g Karton /
carton (sortenrein oder in
Kombination mit einer
2. Sorte / Pure or in combi-
nation with a 2nd variety)
Maße / Dimensions: L166 x B/W266 x H202 mm
Gewicht / Weight: 2,4 bis 3,2 kg
Kartons pro Lage / Cartons per layer: 15
Kartons pro Palette / Cartons per pallet: 75



Hersteller:

**Alibona AG – CH 2037
Amriswilerstr. 80
CH-9314 Steinebrunn**



**SCHWEIZER®
KÄSEKONTOR**

**Produktspezifikation: Almensberger würzig (Halbhartkäse aus der Schweiz)
Product specification: Almensberger spicy (Semihard cheese from Switzerland)**

Angebotsform / Presentation:	Scheiben (150 g Tiefziehschale, wiederverschließbar) / slices (150 g deep-drawn cup, resealable)		
Käseoberfläche / Cheese surface: Einsatz von Zusatzstoffen / Use of additives: Reifungszeit ab Produktion / Maturation time:	natürlich, braune Rinde / natural, brown rind nein / no mind. 3 Monate / min. 3 months		
Lagertemperatur / Store temperature: Transporttemperatur / Transport temperature: Haltbarkeit ab Auslieferung / Durability from delivery:	8 °C < 8 °C 60 Tage / days		
Aussehen, Farbe / Look, color: Geruch / Smell: Geschmack / Taste: Textur, Konsistenz / Texture: Lochung / Cheese holes:	Rinde rot, mit bräunlicher Schmiere / rind red with brown smearing rein, leicht säuerlich / pure, slightly tart fein-aromatisch / fine-aromatic feiner, cremiger Teig, elfenbeinfarbig bis gelb / fine, creamy dough, ivory to yellow guter Schmelz, schöne runde Lochung / good melting, perfectly round holes		
Keine Allergene (Eier, Fisch, Sojabohnen, Nüsse, Sulfite, glutenhaltiges Getreide) enthalten / Receive no allergens (eggs, fish, soybeans, tree nuts, sulphites, gluten-containing grains)			
Zutaten / Ingredients:	Milch / milk Milchsäurebakterien / milk acid bacteria mikrobielles Lab / microbial Lab (Renco) Salz (jodfrei) / salt (iodine-free) enthält kein gentechnisch verändertes Erbgut / contains no genetically modified genes garantiert frei von GVO / guaranteed free of GMO	99,80 % 0,20 %	aus der Schweiz / from Swiss aus der Schweiz / from Swiss aus Neuseeland / from New Zealand aus der Schweiz / from Swiss
Mikrobiologische Werte ermittelt durch ein akkreditiertes Labor / Microbiological values determined by an accredited laboratory: BAMOS AG, Neue Industriestrasse 63, CH-9602 Bazenheid			
Käse aus Rohmilch / Cheese made of raw milk:	ja / yes		
Untersuchung auf / Examination on: Staphylokokken-Enterotoxine, Listeria, Salmonella / Staphylococci enterotoxins, Listeria, Salmonella Escherichia Coli, koagulase pos. Staphylokokken / Escherichia coli coagulase, pos. staphylococci Schimmel / mold	nicht nachweisbar je 25 g / undetectable 25 g < 10 KBE je Gramm < 10 cfu per gram nicht sichtbar / not visible		
Chem./physikal. Werte ermittelt durch ein akkreditiertes Labor / Chemical physical values determined by an accredited laboratory: BAMOS AG, Neue Industriestrasse 63, CH-9602 Bazenheid			
	Sollwert / Setpoint	Einheit / Unit	Toleranz / Tolerance
Wasser / Water: Protein: Fett / Fat: Kohlenhydrate / Carbohydrates: Calcium: Magnesium: Vitamin A	40,2 25,8 29,8 0,7 656 27 272	g / 100 g g / 100 g g / 100 g g / 100 g mg / 100 g mg / 100 g µg / 100 g	Naturprodukt: jahreszeitlich bedingt kann sich die Zusammen- setzung verändern / Natural product: seasonally partly the composition can change
	Wert / Value	Einheit / Unit	Berechnet / Calculated
Nährwert / Nutritional Value (kJ): Nährwert Nutritional Value (kcal):	1550 373	kJ / 100 g kcal / 100 g	x x
	Sollwert / Setpoint	min.	max.
Fett i.Tr. (Fett in Trockenmasse) / FDM (Fat in dry matter): Wf (Wasser im fettfreien Käse) / (Water in fat free cheese):	52,00 % 60,40 %	50,00 % 56,00 %	55,00 % 62,00 %
Milchart / Type of milk: Behandlungsart / Treatment:	Kuhmilch / cow milk aus 100 % Rohmilch / of 100 % raw milk		