

Vertrieb / Market:

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



SCHWEIZER[®]
KÄSEKONTOR

Cremoso Primeur Rohmilchkäse in Scheiben (mind. 50% Fett i.Tr.) Cremoso Primeur raw milk cheese in slices (min. 50% FDM)

Artikel-Nr. / Item no.: 5102
EAN: 42 505522 5102 3
Abpackungsgröße / Packaging size: 150 g
Restlaufzeit (MHD) / Maturity (BBD): 45 Tage / days

Unser „Cremoso Primeur“ wird von unseren Thurgauer Käsermeistern nach alter Tradition über 6 Monate begleitet und mit größter Sorgfalt gepflegt. Der Käse entwickelt während der Reifung seinen fein-aromatischen Geschmack und eine wunderbar cremige Konsistenz.

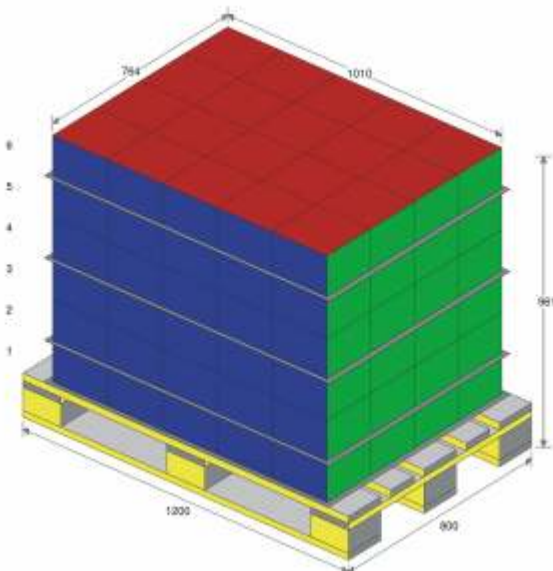
Our „Cremoso Primeur“ comes from our Thurgauer cheese trader's masters after old tradition more than 6 months accompanied and with the biggest care cultivated. The cheese develops during the maturation his fine-aromatic taste and a wonderfully creamy consistency.



Logistische Daten / Logistical details:

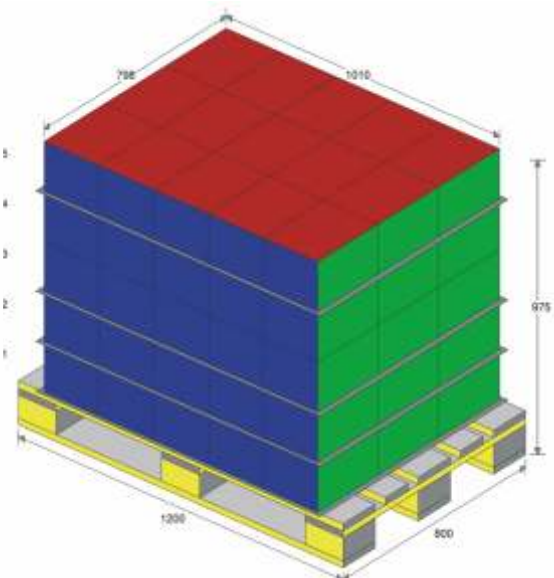
A. Standardverpackung / Standard Packaging

Abpackereinheit /
Packaging: 10x 150 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: 2x8x 150/200 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 / Manufacturer:

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



SCHWEIZER®
KÄSEKONTOR

Produktspezifikation: Cremoso Primeur (Hartkäse aus der Schweiz)
Product specification: Cremoso Primeur (Hard 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:		Laib mit Wasser gewaschen / loaf washed with water nein / no 6 Monate / 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:		runde, natürliche, leicht gewölbte Laibe, elfenbeinfarbig / round, natural, slightly domed loaves, ivory rein / pure frisch, cremig, mild / fresh, creamy, mild geschmeidig, zart, elfenbeinfarbiger Teig / smooth, delicate, ivory-colored dough sparsame, kirschengroße Lochung / sparsely, cherry-sized 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	99,38 %	aus der Schweiz / from Swiss
		Milchsäurebakterien / milk acid bacteria	0,20 %	aus der Schweiz / from Swiss
		mikrobielles Lab / microbial Lab (Termolase)	0,02 %	aus Dänemark / from Denmark
		Salz (jod-, fluorfrei) / salt (iodine-, fluorine-free)	0,40 %	aus der Schweiz / from Swiss
enthält kein gentechnisch verändertes Erbgut / contains no genetically modified genes garantiert frei von GVO / guaranteed free of GMO				
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:	39,00	g / 100 g	36,0 - 45,0	
Protein:	24,00	g / 100 g	23,0 - 26,0	
Fett / Fat:	35,00	g / 100 g	30,0 - 38,0	
Kohlenhydrate / Carbohydrates:	0,40	g / 100 g	Naturprodukt: jahreszeitlich bedingt kann sich die Zusammensetzung verändern / Natural product: seasonally partly the composition can change	
Calcium:	914,00	mg / 100 g		
Magnesium:	28,00	mg / 100 g		
Vitamin A	317,00	µg / 100 g		
	Wert / Value	Einheit / Unit	Berechnet / Calculated	
Nährwert / Nutritional Value (kJ):	1710	kJ / 100 g	x	
Nährwert Nutritional Value (kcal):	413	kcal / 100 g	x	
	Sollwert / Setpoint		min.	max.
Fett i.Tr. (Fett in Trockenmasse) / FDM (Fat in dry matter):		55,00 %	50,00 %	60,00 %
Wf (Wasser im fettfreien Käse) / (Water in fat free cheese):		55,00 %	50,00 %	56,00 %
Milchart / Type of milk:	Kuhmilch / cow milk			
Behandlungsart / Treatment:	aus 100 % Rohmilch / of 100 % raw milk			