

Vertrieb:

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



SCHWEIZER[®]
KÄSEKONTOR

Emmentaler AOC Classic Rohmilchkäse in Scheiben (45% Fett i.Tr.) Emmentaler ACO Classic raw milk cheese in slices (45% FDM)

Artikel-Nr. / Item no.: 5105 (optional 5125)
EAN: 42 505522 5105 4 (optional 42 505522 5125 2)
Abpackungsgröße / Packaging size: 200 g (optional 150 g)
Restlaufzeit (MHD) / Maturity (BBD): 45 Tage / days

Jeder Laib Emmentaler AOC Classic ist ein Stück feinsten Handarbeit, wie sie seit mehreren Jahrhunderten in Dorfkäsereien ausgeübt wird. Seine lange Tradition, seine Erscheinung und seine herausragende Qualität machen ihn weltweit zum unbestrittenen „König der Käse“.

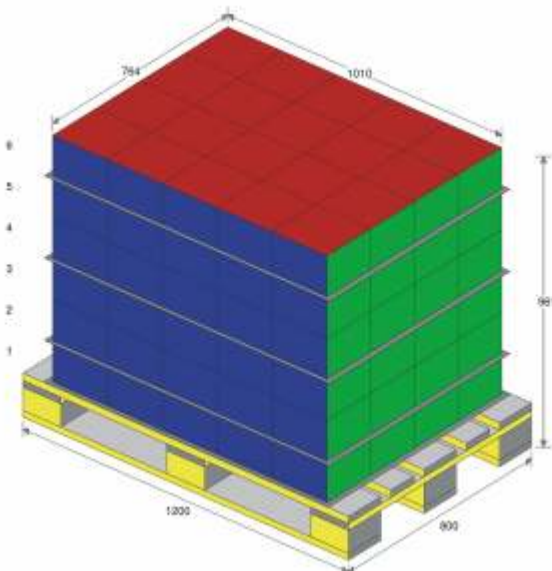
Each loaf of Emmentaler AOC Classic is a piece of the finest craftsmanship, as for several centuries is exercised in village cheese dairies. Its long history, its appearance and its outstanding quality make it the world's undisputed „King of Cheeses“.



Logistische Daten / Logistical details:

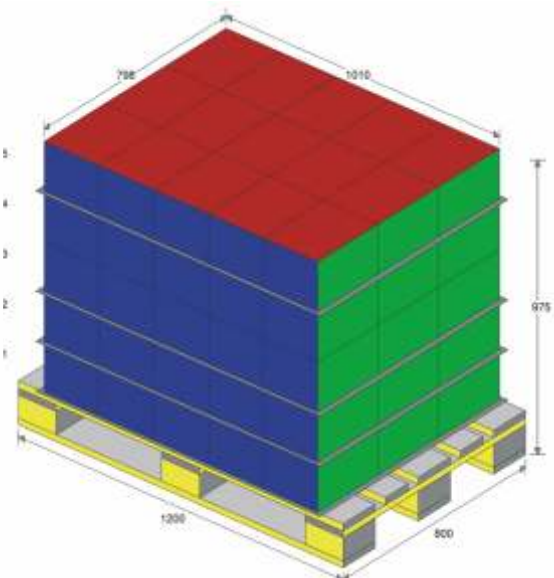
A. Standardverpackung / Standard Packaging

Abpackereinheit / 10x200 g Karton / carton
Packaging: (optional 10x150 g)
Maße / Dimensions: L191 x B/W136 x H202 mm
Gewicht / Weight: 2 kg (optional 1,5 kg)
Kartons pro Lage / Cartons per layer: 20
Kartons pro Palette / Cartons per pallet: 120



B. Aktionsverpackung / Action Packaging

Abpackereinheit / 2x8x150/200 g Karton /
Packaging: 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: Emmentaler AOC Classic (Hartkäse aus der Schweiz)
Product specification: Emmentaler AOC Classic (Hard cheese from Switzerland)

Angebotsform / Presentation:		Scheiben (200 g Tiefziehschale, wiederverschließbar) / slices (200 g deep-drawn cup, resealable)	
Käseoberfläche / Cheese surface: Einsatz von Zusatzstoffen / Use of additives: Reifungszeit ab Produktion / Maturation time:		natürlich, goldgelb, Laib gewaschen / natural, golden yellow, washed loaf nein / no mind. 4 Monate / min. 4 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:		elfenbeinfarbig / ivory-colored rein / pure nussig-mild / nutty-mild geschmeidig, elfenbeinfarbiger heller Teig / smooth, ivory-colored light dough kirschgroße Lochung, mehrheitlich 2 - 4 cm groß / cherry-sized holes, mostly 2 - 4 cm tall	
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 (Termolase) Salz (jod-, fluorfrei) / salt (iodine-, fluorine-free) enthält kein gentechnisch verändertes Erbgut / contains no genetically modified genes garantiert frei von GVO / guaranteed free of GMO	99,38 % 0,20 % 0,02 % 0,40 %	aus der Schweiz / from Swiss aus der Schweiz / from Swiss aus Dänemark / from Denmark 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	37,00 29,00 31,00 0,40 914,00 28,00 276,00	g / 100 g g / 100 g g / 100 g g / 100 g mg / 100 g mg / 100 g µg / 100 g	36,0 - 38,0 26,0 - 32,0 30,0 - 34,0 Naturprodukt: jahreszeitlich bedingt kann sich die Zusammensetzung verändern / Natural product: seasonally partly the composition can change
	Wert / Value	Einheit / Unit	Berechnet / Calculated
Nährwert / Nutritional Value (kJ): Nährwert Nutritional Value (kcal):	1640 395	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):	48,00 % 52,00 %	45,00 % 50,00 %	52,00 % 54,00 %
Milchart / Type of milk: Behandlungsart / Treatment:	Kuhmilch / cow milk aus 100 % Rohmilch / of 100 % raw milk		