



# SCHWEIZER®

## KÄSEKONTOR

### Schweizer Käsecreme aus Rohmilchkäse im Becher (48% Fett i.Tr.)

**NEU**

Mit der „Schweizer Käsecreme“ haben wir ein Produkt für einen weiten Kreis von Liebhabern des Schweizer Käses geschaffen, unkompliziert in der Anwendung, modern im Trend, vollendet im Genuss. Die Kombination vollwürziger und milder Schweizer Rohmilchkäsesorten verleiht ihr den typischen, ausgewogenen Geschmack. Die Sorten zeichnen sich aus durch eine cremige, homogene Konsistenz. Durch die Verwendung ausgewählter, monatelang gereifter Rohmilchkäse befinden sich in allen Sorten wertvolle Calciumkristalle.

#### Sorte:

#### cremig - mild

#### cremig - aromatisch

#### cremig - würzig



Geschmack:	nussig, mild, angenehme leichte Säure	nussig, ausgewogen aromatisch	aromatisch bis fein würzig
Mindesthaltbarkeit (MHD):	120 Tage	120 Tage	120 Tage

#### Becher:

Inhalt/Becher:	150 g	150 g	150 g
Artikel-Nr.:	5285	5305	5295
EAN:	42 505522 5285 3	42 505522 5305 8	42 505522 5295 2

#### Karton:

Inhalt/Karton:	2x6 Becher	2x6 Becher	2x6 Becher
Gewicht:	1,8 kg	1,8 kg	1,8 kg
Abmessungen (LxBxH):	141 x 161 x 196 mm	141 x 161 x 196 mm	141 x 161 x 196 mm
Artikel-Nr.:	5265	5355	5275
EAN:	42 505522 5265 5	42 505522 5355 3	42 505522 5275 4

#### Palette:

Anzahl der Lagen:	5	5	5
Kartons/Lage:	39	39	39
Kartons/Palette:	195	195	195
Gewicht (netto/brutto):	351 kg / 415 kg	351 kg / 415 kg	351 kg / 415 kg
Abmessungen (LxBxH):	1200 x 800 x 1125	1200 x 800 x 1125	1200 x 800 x 1125
Artikel-Nr.:	5785	5855	5795
EAN:	42 505522 5785 8	42 505522 5855 8	42 505522 5795 7

#### 1/4 CHEP Verpackung:

Trays / Display:	3	3	3
Becher / Tray:	40	40	40
Becher / 1/4 CHEP Verpackung:	120 Becher	120 Becher	120 Becher
Gewicht (netto/brutto):	18 kg / 23 kg	18 kg / 23 kg	18 kg / 23 kg
Abmessungen Sockel (LxBxH):	395 x 560 x 505 mm	395 x 560 x 505 mm	395 x 560 x 505 mm
Abmessungen Tray (LxBxH):	395 x 560 x 65 mm	395 x 560 x 65 mm	395 x 560 x 65 mm
Artikel-Nr.:	5375	5365	5385
EAN:	42 505522 5375 1	42 505522 5365 2	42 505522 5385 0

Hergestellt für Schweizer Käsekonto durch:



Alibona AG – CH 2037

Amriswilerstr. 80 • CH-9314 Steinebrunn

Käsewerk Hoffmann GmbH & Co. KG – DE MV005 EG

Neustädter Str. 2 • 19306 Blievenstorf

**SCHWEIZER**<sup>®</sup>  
KÄSEKONTOR

## Produktspezifikation: Schweizer Käsecreme (Schmelzkäsezubereitung)

Angebotsform:		<b>Portionsschalen (150 g)</b>	
Lagertemperatur:		18 - 22 °C	
Transporttemperatur:		18 - 22 °C	
Haltbarkeit ab Auslieferung:		120 Tage	
Aussehen, Farbe:		homogene, glänzende Käsemasse, evtl. mit Salzeinlagerungen	
Geruch:		typisch, angenehm mild	
Geschmack:		ausgewogen, cremig-mild bis aromatisch/würzig (je nach Sorte)	
Textur, Konsistenz:		glatte, geschmeidige Creme	
Keine Allergene (Eier, Fisch, Sojabohnen, Nüsse, Sulfite, glutenhaltiges Getreide) enthalten			
Zutaten:	Rohmilchkäse (40 %) Wasser Butter Schmelzsalze (E452, E339, E450) enthält kein gentechnisch verändertes Erbgut, garantiert frei von GVO	Stärke Milchweiß Molkenerzeugnisse Säuerungsmittel (Zitronensäure)	
<b>Mikrobiologische Werte ermittelt durch ein akkreditiertes Labor:</b> MQD, Qualitätsprüfungs- und Dienstleistungsgesellschaft Mecklenburg-Vorpommern mbH, Speicherstr. 11, 18273 Güstrow			
Untersuchung auf: Staphylokokken-Enterotoxine, Listeria, Salmonella Escherichia Coli, koagulase pos. Staphylokokken Schimmel		nicht nachweisbar je 25 g < 10 KbE je Gramm nicht sichtbar	
<b>Chem./physikal. Werte ermittelt durch ein akkreditiertes Labor:</b> MQD, Qualitätsprüfungs- und Dienstleistungsgesellschaft Mecklenburg-Vorpommern mbH, Speicherstr. 11, 18273 Güstrow			
	Sollwert	Einheit	Toleranz
Wasser:	51,0	g / 100 g	<b>Naturprodukt:</b> jahreszeitlich bedingt kann sich die Zusammensetzung verändern
Protein:	10,3	g / 100 g	
Fett:	23,1	g / 100 g	
Kohlenhydrate:	9,1	g / 100 g	
Natrium:	0,17	mg / 100 g	
Calcium:	330	mg / 100 g	
	Wert	Einheit	
Nährwert (kJ):	1185	kJ / 100 g	
Nährwert (kcal):	286	kcal / 100 g	
	Sollwert		
Fett i. Tr. (Fett in Trockenmasse):	48,00 %		
Käseart:	verschiedene Sorten Schweizer Rohmilchkäse		
Behandlungsart:	thermisch		