

PLU: 100409	OMSCHRIJVING: .EMILIEKE.	
ALFA: 100409	EENHEID: st	DAGEN HOUDBAAR: 28
TYPE PRODUCT: Winkel		BEWAARTEMP: 13°C

INGREDIËNTEN

volle rauwe koemelk, fermenten, Trappist Achel, cayenne, zout, stremsel

PRODUCTIE

Rauwe koemelk wordt gemengd met cayennepeper en culturen.

De kaas rijpt gedurende 3 weken in de kelders van het Catharinadal en worden om de twee dagen gewassen met trappist Achel



PLU: 100409	OMSCHRIJVING: .EMILIEKE.	
ALFA: 100409	EENHEID: st	

ALLERGENEN

Koemelk

VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)

Energie:	1203 KJoule	Koolhydraten:	0 g
	288 KCal.	waarvan suikers:	0 g
Vet:	23.1 g	Eiwitten:	20 g
waarvan verzadigde vetzuren	14 g	Zout:	1.2 g

VERPAKKINGEN

Primair		Temperatuur	Verhouding houdbaarheid
---------	--	-------------	-------------------------

VERPAKKINGSWIJZE

afgerond cilindertje met doorsnede van +- 6 cm en een hoogte van 1.2 tot 2.2 cm

PLU: 100409	OMSCHRIJVING: .EMILIEKE.	
ALFA: 100409	EENHEID: st	

Chemisch / fysische analyse:

Property	Target	Min	Max	UOM	Method
Moisture					
pH					

Microbiologische analyse:

	Target	Max	UOM	Method
Algemeen kiemgetal				
Melkzuurbacteriën				
Gist				
Schimmels				
Escherichia Coli (n=5; c=2)				
Staphylococcus aureus				
Salmonella (n=5; c=2)	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g		
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g		

Generische modificatie:

	Yes/No	Comment
Vrij van GMO-ingrediënten	True	
GM labeling niet noodzakelijk	True	

Gebruiksaanwijzing

Bereiding klant:

Te gebruiken op kaasschotels, aardappelgratin en als vuistkaasje.

Bijkomende info:

De kaas kan nog verder gerijpt worden door hem te blijven wassen met uw favoriet bier. De korst zal plakkerig worden, de kaas wordt zilt-pikant maar zal enorm gaan ruiken....

PLU: 100409	OMSCHRIJVING: .EMILIEKE.	
ALFA: 100409	EENHEID: st	

Houdbaarheid

Houdbaarheid na productie:	60 dagen
Houdbaarheid bij levering:	26 dagen
Temperatuur bij levering:	onder 8°C
Temperatuur bij bewaring:	Onder 13°C
Samenstelling van de beschermde atmosfeer:	
Aanduiding houdbaarheid:	60 dagen
Aanduiding tot	

Sensorische eigenschappen

Uitzicht:	rond kaasje van 100/150g met vlammen van de cayennepeper
Smaak:	licht gepeperd pikant gewassenkorst
Geur:	prikkelend met een doordringende geur
Structuur	zacht smeug
Kleur:	oranje-rood
Andere kenmerken:	
Evoluties tijdens de houdbaarheid:	evolueert van krijtig naar zacht smeug
Minimale rijpingstijd	20 dagen