

PLU: 401	OMSCHRIJVING: GREVENBROECKER	
ALFA: 401	EENHEID: kg	DAGEN HOUDBAAR: 70
TYPE PRODUCT: Blauwe schimmelkaas		BEWAARTEMP: Max 8°C



INGREDIËNTEN

volle rauwe koemelk, kaasfermenten, zeezout, stremsel

PRODUCTIE

Unieke blauwschimmelkaas van rauwe koemelk. Bij doorsnede is hij prachtig gemarmerd. Deze kaas wordt niet doorprikt maar dankt zijn blauwe adering aan nauwkeurig op elkaar gestapelde wrongel. Tijdens de rijping van 10 weken wordt het zuivel zacht en slibt de luchttoevoer toe. Voor dat hij in de winkel terecht komt worden eventuele openingen in de korst dicht geboetseerd. De kaas heeft voor een blauwschimmelkaas een zeer laag zoutgehalte. Jong smaakt hij mild, is snijdbaar met de draad en op kamertemperatuur smeerbaar. De oudere kaas wordt pikanter. De kaas droog in een doek en fris bewaren.



PLU: 401	OMSCHRIJVING: GREVENBROECKER	
ALFA: 401	EENHEID: kg	

ALLERGENEN

Koemelk

VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)

Energie:	782 KJoule	Koolhydraten:	0 g
	187 KCal.	waarvan suikers:	g
Vet:	25 g	Eiwitten:	20 g
waarvan verzadigde vetzuren		Zout:	1.5 g
	16 g		

VERPAKKINGEN

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

VERPAKKINGSWIJZE

cilinder van 4 tot 5 kg met een doorsnede van 20 tot 25cm en een hoogte van 13 tot 17 cm

PLU: 401	OMSCHRIJVING: GREVENBROECKER	
ALFA: 401	EENHEID: kg	

Chemisch / fysische analyse:

Property	Target	Min	Max	UOM	Method
Moisture	41	50	60		
pH	5.5	5.2	5.5		

Microbiologische analyse:

	Target	Max	UOM	Method
Algemeen kiemgetal	nvt	nvt		
Melkzuurbacteriën	nvt	nvt		
Gist	nvt	nvt		
Schimmels	nvt	nvt		
Escherichia Coli (n=5; c=2)	100kve/g	1000kve/g		
Staphylococcus aureus	10000kve/g	100000kve/g		
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:

Zowel te gebruiken op kaasplank, koude en warme keuken

Bijkomende info:

Op de kaasplank te combineren met een zoete appel of peer.
 Bij warme bereiding smelt de Grevenbroecker volledig weg als saus.
 Op vlees de kaas maar even meegrillen zodat hij juist begint te lopen, een saus is dan overbodig.
 Op een rauwkostsalade de kaas in kleine stukjes breken en mengen onder de salade.
 Door het productieproces wordt de 99% van de lactose gefermenteerd.

PLU: 401	OMSCHRIJVING: GREVENBROECKER	
ALFA: 401	EENHEID: kg	

Houdbaarheid

Houdbaarheid na productie:	120 DAGEN
Houdbaarheid bij levering:	52 DAGEN
Temperatuur bij levering:	ONDER 7 °C
Temperatuur bij bewaring:	ONDER 7 °C
Samenstelling van de beschermde atmosfeer:	
Aanduiding houdbaarheid:	120 DAGEN
Aanduiding tot	

Sensorische eigenschappen

Uitzicht:	Blauwschimmelkaas met een gebarsten korst met onregelmatige grijze korst.
Smaak:	Mild, weinig gezouten, licht hoppig, iets pikante nasmaak.
Geur:	champignon, zoetig
Structuur	zacht en bij kamertemperatuur smeerbaar
Kleur:	lichtgeel zuivel met blauwe marmer-adering
Andere kenmerken:	
Evoluties tijdens de houdbaarheid:	evolueert naar pittig pikant met een alcoholtoets
Minimale rijpingstijd	10 weken