

PLU: 413	OMSCHRIJVING: KAAS MET TRAPPIST	
ALFA: 413	EENHEID: kg	DAGEN HOUDBAAR: 100
TYPE PRODUCT: Winkel		BEWAARTEMP: Max 7°C

INGREDIËNTEN

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

PRODUCTIE

Mengeling rauwe koemelk met trappist Achel. de kaas wordt gedurende lange tijd op lage temperatuur voorgerijpt in de wrongelbak. Daarna wordt hij gevormt en geperst, gepekeld en gerijpt in de kelders van het Catharinadal. De kaas is wegens de kleine maat (2 kg) niet geschikt om meerdere jaren te bewaren, hij wordt te droog doch is heel lekker voor de echte liefhebber.

Op het etiket staat de abdijpoort afgebeeld van de "Achelse kluis" de trappistenabdij waar de trappist Achel wordt geproduceerd.



PLU: 413	OMSCHRIJVING: KAAS MET TRAPPIST	
ALFA: 413	EENHEID: kg	

ALLERGENEN

Granen die gluten bevatten

Koemelk

VOEDINGSWAARDEN (per 100 gram)

Energie:	1600 KJoule	Koolhydraten:	1 g
	381 KCal.	waarvan suikers:	g
Vet:	32 g	Eiwitten:	24 g
waarvan verzadigde vetzuren	g	Zout:	1.3 g

VERPAKKINGEN

Primair		Temperatuur	Verhouding houdbaarheid
NEE	GH 2.00		2

VERPAKKINGSWIJZE

broodvorm van 25cm x15 cm x 15cm met een gewicht van ongeveer 2 kg

PLU: 413	OMSCHRIJVING: KAAS MET TRAPPIST	
ALFA: 413	EENHEID: kg	

Chemisch / fysische analyse:

Property	Target	Min	Max	UOM	Method
Moisture	48	45	55		
pH	5	4.8	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)	100 kve/g	1000 kve/g		
Staphylococcus aureus	10000 kve/g	100000 kve/g		
Salmonella (n=5; c=2)	afwezig in 25 g	afwezig in 25g		
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 de kaasplank en voor blokjes.
ideaal bij een bierproeverij.

Bijkomende info:

Samen met "Burg" is het de enige kaas waar effectief bier met melk wordt gemengd voor de start van de bereiding van de kaas wordt toegevoegd. De hop geeft een speciale smaak aan deze kaas en zorgt voor een zeer goede houdbaarheid.

PLU: 413	OMSCHRIJVING: KAAS MET TRAPPIST	
ALFA: 413	EENHEID: kg	

Houdbaarheid

Houdbaarheid na productie:	400
Houdbaarheid bij levering:	60
Temperatuur bij levering:	onder 18 °C
Temperatuur bij bewaring:	13°C
Samenstelling van de beschermde atmosfeer:	
Aanduiding houdbaarheid:	400
Aanduiding tot	

Sensorische eigenschappen

Uitzicht:	broodkaas met zacht zuivel en etiket met "de Achelse kluis"
Smaak:	kaas met de uitgesproken smaak van trappist, een heerlijke bittere biertoets.
Geur:	kaas en bier
Structuur	zacht en snijdbaar zuivel
Kleur:	donkergeel in de zomer. s'Winters iets bleker.
Andere kenmerken:	
Evoluties tijdens de houdbaarheid:	evolueert naar een harde kaas met pittige biersmaak en kaassmaak
Minimale rijpingstijd	6 weken