

# 't Groendal

## Grand Cru

### 1. Productomschrijving:

Half harde kaas 50+ gerijpt in abdijbier van Steenbrugge met natuurkorst.

### 2. Ingrediëntenlijst:

Gepasteuriseerde koemelk, zeezout (pekkel), abdijbier van Steenbrugge, microbiel (vegetarisch) stremsel, kleursel: annatto (E106b), melkzuurbacteriën,

### 3. Sensorische eigenschappen:

Vorm: ronde platte vorm

Korst: bruin gevlamd afwisselend, nagecoat met doorzichtige coating om schimmelgroei af te remmen.

Textuur: buitenzijde bruin gevlamd, oranjegeel in kern, zacht, geringe oogvorming

Smaak: vol, zacht, pittig, lichtzure fruitige nasmaak met bittere toets

Leeftijd: 5 à 7 weken

Gewicht: +/- 1,9 kg

### 4. Productsamenstelling:

Vet/droge (%)	50+
Droge stof (%)	+/-56
Energie (KJ/100g)	+/-1648
Energie (kcal/100g)	+/-394
Eiwitten (g/100g)	+/-23
Koolhydraten (g/100g)	0
Waarvan suikers (g/100g)	0
Vetten (g/100g)	+/-34
Waarvan verzadigde vetten (g/100g)	+/-24
Zout (g/100g)	+/-1,4

### 5. Microbiële eigenschappen:

Verordening EG nr. 2073/2005

Escherichia coli (kve/g) <math><1.0 \cdot 10^3</math>

Coagulase positieve Staphylococcen (kve/g) <math><1.0 \cdot 10^3</math>

Listeria monocytogenes (/25g) afwezig

Salmonella ssp. (/25g) afwezig

### 6. Allergenen:

Aanwezig: melk (incl. lactose), gerstenmout (glutenbevattende granen)

Geproduceerd in een bedrijf waar mosterd en selder gebruikt wordt

### 7. Ggo en geïoniseerde ingrediënten:

Vrij van ggo en geïoniseerde ingrediënten.

### 8. Houdbaarheid en verpakking:

Houdbaarheid bij levering: 60 dagen

Bewaren bij een temperatuur van maximum: 12°C

Afmetingen in cm: +/-20 diameter, +/- 6 hoogte

Verpakt in karton doos, afmetingen in cm: 23 breed, 22 lang, 9 hoog

! Bij ontvangst kaas uit doos halen en regelmatig draaien.

! Kaas tussentijds verpakken in papier of folie *bevordert ongecontroleerde schimmelgroei* op korst. Daarom alleen het snijvlak afdekken.