

Milchwerkstatt
F.Niederberger
Molkerei Buttikon
Kantonsstrasse 45
8863 Buttikon
Tel. 055 444 11 10
Fax 055 444 91 10
www.milchwerkstatt.ch
www.amselspitz.ch
CH5677



Produktespezifikation :

Gourmetkugel

Hergestellt aus:

- Kuhmilch pasteurisiert,
- Kräuter und Salz
- Mikrobielles Lab

Konsistenz / Geschmack, Aroma:

- viskos
- cremefarbig
- leicht säuerlich erfrischend
- 2 x 50g Kugeln

Verpackung:

- Kunststoffbecher (PP)

Haltbar:

- 60 Tage
- bei max. 5°C aufbewahren
- vor Licht geschützt

Vorgesehener Gebrauch:

- Konsumenten aller Altersstufen

Allergene:

- Milch

Mikrobiologische Werte:

- | | |
|---------------------------------|-------------|
| • Escherichia coli | < 100 KBE/g |
| • Koag. positive Staphylokokken | < 100 KBE/g |
| • Salmonella spp. | n.n. / 25 g |
| • Listeria monocytogenes | n.n. / 25 g |

Chemische und physikalische Werte:

- | | |
|------------------------|---------------|
| • Fit | 51.3 g / 100g |
| • Wff | 79.7g / 100g |
| • Trockenmasse | 34.3g / 100g |
| • Wasser | 65.7g / 100g |
| • Fettgehalt | 17.6g / 100g |
| • Fettsäuren gesättigt | 10.1g / 100g |
| • Kohlenhydrate | 3.0g / 100g |
| • Protein | 12.3g / 100g |
| • Mineralstoffe | 1.4g / 100g |
| • Salz | 1.0g / 100g |

Energie:

- | | |
|--------|-----------------|
| • KJ | 911 kJ / 100g |
| • kcal | 218 kcal / 100g |