

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



Produktespezifikation :

Rahmfrischkäse Amselspitz Pfeffer

Hergestellt aus:

- Kuhmilch pasteurisiert
- Pfeffer
- Salz

Konsistenz / Geschmack, Aroma:

- viskos
- cremfarbig
- leicht säuerlich erfrischend
- angenehm würzig

Verpackung:

- Kunststoffbecher (PP)
- 125g / 1Kg / 2.5 Kg / 5 Kg

Haltbar:

- 21 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 | 50.3 g / 100g |
| • Wff | 81.3g / 100g |
| • Trockenmasse | 31.6g / 100g |
| • Fettgehalt | 15.9g / 100g |
| • Fettsäuren gesättigt | 9.7g / 100g |
| • Kohlenhydrate | 2.8g / 100g |
| • Zucker | 2.7g / 100g |
| • Protein | 11.4g / 100g |
| • Mineralstoffe | 1.6g / 100g |
| • Salz | 1.1g / 100g |

Energie:

- | | |
|--------|-----------------|
| • KJ | 828 kJ / 100g |
| • kcal | 198 kcal / 100g |