

BIO Bergbauernkäse



DER URIGE BERGKÄSE

Der im Appenzellerland hergestellte Hartkäse ist ein traditionell hergestellter Handwerkskäse. Die Bio Milch kommt von den umliegenden Bergbauern, welche unter der Bio-Knospe Milchwirtschaft betreiben und somit unsere Bergwelt nachhaltig pflegen und erhalten.

Wer einen köstlichen, milden Käse schätzt, sollte den Bergbauernkäse jung geniessen. Mit zunehmendem Alter darf man sich von einem verlockenden, würzigeren Aroma und einem feinen, speckigen Teig verwöhnen lassen.

Der Bio Bergbauernkäse ist eine Delikatesse, die jede Käseplatte abrundet. Er eignet sich auch bestens für ein feines Fondue oder als Füllung für Gordon-Bleu.



Produktdaten

Typ	Hartkäse, Vollfett
Rohstoff	Thermisierte Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 32 cm
Höhe	Ca. 9cm
Gewicht	Ca. 6.8 kg
Rinde	Natürliche Rotschmierrinde
Textur	Elfenbeinfarbener, feiner Teig
Lochung	Sparsame Rundlochung
Geschmack	Angenehm würzig, vollmundig
Reifegrad	3-4 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'580 kJ/ 380 kcal
Fett	31.0 g
Davon gesättigte Fette	17.0 g
Kohlenhydrate	0.7 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	27.0 g
Salz	1.5 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	56.0 %