

Bio Bündner echter Bergkäse®



ALPENKRÄUTER

Der „Bio Bündner echter Bergkäse Alpenkräuter“ wird auf 1100 m ü. M. in Disentis aus bester Bündner Bio-Bergmilch, traditionell hergestellt.

Das Dörig-Bergsenn-Team stellt diese einzigartige Käsespezialität mit einer Auslese der feinsten Bündner Bio-Alpenkräutern her.

Durch unser geheimes Herstellungsverfahren entsteht der einzigartig, frische Geschmack, ohne dass im Teig die Kräuter ersichtlich sind.

Diese Spezialität wird ausschließlich aus Bio-Bergmilch aus der oberen Surselva hergestellt. Das Gelände ist hier sehr unwegsam und schwierig zum bewirtschaften.



Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse DE: Hartkäse
Rohstoff	CH: Bio-Milch, thermisiert DE: aus erhitzter, nicht pasteurisierter Bio-Milch hergestellt
Durchmesser	Ca. 27 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 5.0 kg
Rinde	Orange-bräunliche Rinde, mit Alpenkräutern
Textur	Fest, eher kurzer Teig
Lochung	Klein, regelmässig
Geschmack	Erfrischend, würzig
Reifegrad	3-4 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'520 kJ/ 364 kcal
Fett	30.0 g
Davon gesättigte Fette	18.0 g
Kohlenhydrate	<0.1 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	23.8 g
Salz	0.9 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	54.0 %