

Bio Bündner echter Bergkäse®



DER MIT WEIN

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

Die Milch stammt von unseren Bergbauern aus der oberen Surselva. Das steile und bergige Gelände, lässt nur eine extensive und naturnahe Landwirtschaft zu.

Der „Bündner echter Bergkäse Wein“ wird während seiner Reifung regelmässig mit Rotwein geschmiert, was ihm seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht.



Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse, Vollfett DE: Hartkäse, Vollfett
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	Mit Rotwein geschmiert
Textur	Fest, eher kurzer Teig
Lochung	Sparsame Kleinlochung
Geschmack	Cremig, kraftvoller Bergkäsegeschmack, leichte Weinnote
Reifegrad	ca. 5 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'580 kJ/ 378 kcal
Fett	32.7 g
Davon gesättigte Fette	19.6 g
Kohlenhydrate	0.4 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	28.4 g
Salz	1.5 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	54.0 %