

# Disentiser Bergkäse Viertelfett



## DER AROMATISCHE

In der Bergkäserei der Dörig Käsehandel AG, die Sennaria Surselva in Disentis, auf rund 1'100 m ü. M. wird diese köstliche Bergkäsespezialität produziert.

Die Milch für diese Bergkäsespezialität stammt von unseren Bergbauern in der Surselva. Die Betriebe sind mit 18-20 Kühen sehr klein, dies weil das Gelände sehr steil/unwegsam ist und daher mit viel Handarbeit bewirtschaftet werden muss.

Der „Disentiser Bergkäse viertelfett“ ist nicht nur für die fitness-bewussten Geniesser gedacht, sondern auch für die Kenner von feinem Bergkäse.

Geschmackvolles Bergkäse-Aroma und doch so mild und leicht.



### Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse, Viertelfett D: Schnittkäse, Dreiviertelfettstufe
Rohstoff	Thermisierte Disentiser Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 27 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 5.0 kg
Rinde	Hellbraune Schmierrinde
Textur	Fest, eher kurzer Teig
Lochung	Unregelmässige Kleinlochung
Geschmack	Aromatischer Bündner Bergkäse-Geschmack
Reifegrad	Ca. 5 Wochen

### Nährwerte pro 100 g

Energie	989 kJ/ 237 kcal
Fett	12.5 g
Davon gesättigte Fette	7.5 g
Kohlenhydrate	<0.1 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	30.9 g
Salz	1.5 g
Fett i.Tr.	24.0 %
Wff.	57.0 %