

# Disentiser Bio-Bergkäse



## DER MILDE

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 gesunde Bio-Bergbauernmilch aus der Region, geprägt von den reinen Berg- und Alpenkräuternwiesen und der Bergluft, verleihen diesem Bergkäse den mild aromatischen Disentiser Bergkäse-Geschmack.

In der Oberen Surselva ist das Gelände unwegsam und schwierig zum bewirtschaftete. Daher sind die Berghöfe meist klein mit 21825 Kühen.



### Produktdaten

Typ	Hartkäse, Vollfett
Rohstoff	Thermisierte Disentiser Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 27 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 5.0 kg
Rinde	goldgelbe Rinde, naturgereift
Textur	Fest, eher kurzer Teig
Lochung	Sparsame Kleinlochung
Geschmack	Mild aromatisch
Reifegrad	2 Monate

### Nährwerte pro 100 g

Energie	1'520 kJ/ 364 kcal
Fett	30.0 g
Davon gesättigte Fette	18.0 g
Kohlenhydrate	0.4 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	23.8 g
Salz	0.9 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	54.0 %