

Disentiser Bio-Bergrahmkäse

DER KRÄFTIG, CREMIGE



Er wird hergestellt in Disentis, im Kanton Graubünden, auf über 1'100 m ü. M. in unserer Sennaria Surselva. Die Bergmilch stammt von unseren lokalen Bergbauern aus der Surselva.

Nach der Herstellung wird der Käse liebevoll in unserem Käsekeller gepflegt und gereift. Der Käse ist geprägt von der einzigartigen Disentiser Bergmilch und der langen Reifung, was ihm den unverkennbaren kräftigen Bergkäse-Geschmack gibt.

Geniessen Sie diesen cremigen Käse zu einem Glas Rotwein, zum Frühstück oder als Dessert.



Produktdaten

Typ	Hartkäse, Rahmstufe
Rohstoff	CH: Thermisierte Kuhmilch DE: mit Rohmilch hergestellt
Durchmesser	Ca. 27 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 5.0 kg
Rinde	Hellbraun, naturgeschmiert
Textur	Fest, eher kurzer Teig
Lochung	Sparsame Kleinlochung
Geschmack	Cremig kräftig
Reifegrad	Ca. 4 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'735 kJ/ 419kcal
Fett	35.0 g
Davon gesättigte Fette	18.0 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	24 g
Salz	1.9 g
Fett i.Tr.	55.0 %
Wff.	55.0 %