

Disentiser Bergkäse



DER KRÄFTIG-PIKANTE

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 Felsenkeller gepflegt und gereift. Der Käse ist geprägt von der einzigartigen Disentiser Bergmilch und der langen Reifung in der Höhle, 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, Vollfett
Rohstoff	CH: Thermisierte Kuhmilch DE: Kuhmilch, erhitzt unterhalb Pasteurisations-Temp.
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	Kräftig, pikant
Reifegrad	5-6 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'530 kJ/ 368 kcal
Fett	30.0 g
Davon gesättigte Fette	18.0 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	24 g
Salz	0.9 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	52.0 %