

Disentiser Bergkäse



DER MILD AROMATISCHE

In der Bergkäserei (Sennaria Surselva) in Disentis / Muster auf rund 1'130 m ü. M. wird diese köstliche Bergkäsespezialität produziert. Die gesunde Milch aus der Region, geprägt von den reinen Alpenkräutern und der Bergluft, verleihen diesem Bergkäse den mild aromatischen Disentiser Bergkäse-Geschmack.



Produktdaten

Typ	Hartkäse, Vollfett
Rohstoff	Thermisierte Disentiser Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 27 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 5.0 kg
Rinde	Hellbraune Rinde, naturgereift
Textur	Fest, eher kurzer Teig
Lochung	Klein, regelmässig
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 %