

Disentiser Bio-Bergrahm-Mutschli



DAS KLEINSTE FAMILIENMITGLIED

Das „Bio Bündner Bergrahm_Mutschli“ wird auf 1100 m ü. M. in Disentis aus bester Bündner Bergmilch, traditionell hergestellt.

Es ist das kleinste Mitglied in unserer Bündner Käsefamilie. Mit seinem rahmig-aromatischem Geschmack bereichert das „Bündner Bergrahm-Mutschli“ jede Käseplatte und eignet sich hervorragend als Dessertkäse oder einfach für zwischendurch.



Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse DE: Schnittkäse
Rohstoff	Bündner Bergmilch (Kuh)
Behandlung	CH: thermisiert DE: mit Bio Rohmilch hergestellt
Durchmesser	Ca. 12 cm
Höhe	Ca. 6 cm
Gewicht	Ca. 0.8 kg
Rinde	Gold-gelb
Textur	Elfenbeinfarbener, feiner Teig
Lochung	Klein, spärlich
Geschmack	Rahmig, aromatisch
Reifegrad	Mind. 3 Wochen

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'777 kJ/ 428 kcal
Fett	34.60 g
Davon gesättigte Fette	21.90 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
Davon Zucker	<0.5 g
Eiweiss	27.40 g
Salz	1.50 g
Fett i.Tr.	Mind. 55%
Wff.	54.0 %