

Disentiser Bio-Bergrahmkäse

DER FEIN-AROMATISCHE



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

Nach der Herstellung wird der Käse liebevoll in unseren Käsekellern gepflegt und gereift. Der Käse ist geprägt von der einzigartigen Disentiser Bergmilch und dem Gewölbekeller, wo er die ersten Wochen lagert.

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



Produktdaten

Typ	CH: Halbhart, Rahmstufe
Rohstoff	CH: Kuhmilch, thermisiert DE: Kuhmilch, erhitzt unter Past.-Temp.
Durchmesser	Ca. 27 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 5.0 kg
Rinde	Hellbraun, naturgeschmiert
Textur	Fein-speckiger, langer Teig
Lochung	Sparsame Kleinlochung
Geschmack	Fein-aromatisch, cremig
Reifegrad	Ca. 2-4 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'750 kJ/ 423 kcal
Fett	37.0 g
Davon gesättigte Fette	22.0 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	22 g
Salz	1.4 g
Fett i.Tr.	58.0 %
Wff.	58.0 %