

# Kräuter Bergkäse®



## DER MIT KRÄUTERN

Im schönen Appenzellerland aus Bergmilch hergestellt, reift der „Kräuter Bergkäse“ 2–3 Monate zu einer Spezialität heran.

Sein gehaltvoller Geschmack und die würzigen Kräuter, machen ihn zu einem schmackhaften Allrounder. Er eignet sich hervorragend zum gratinieren und bereichert jedes Frühstücksbuffet.



### Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse EU: Schnittkäse
Rohstoff	Pasteurisierte Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 30 cm
Höhe	7-8 cm
Gewicht	5.6 - 5.8 kg
Rinde	Rot-braune Naturrinde
Textur	Elfenbeinfarbiger Teig mit Kräutern
Lochung	Lebhafte Schlitzlochung
Geschmack	angenehm gehaltvoller Käse mit würziger Bergkräutermischung
Reifegrad	2-3 Monate

### Nährwerte pro 100 g

Energie	1'480 kJ/ 350 kcal
Fett	28.0 g
Davon gesättigte Fette	17.0 g
Kohlenhydrate	<0.5 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	26.0 g
Salz	1.6 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	58.0 %