

# Bergdorfkäse



## DER CREMIG-MILDE

Milder, cremig-feiner Bergkäse aus Gais im Appenzellerland.

Eine Gaumenfreude für Jung und Alt.



### Produktdaten

|             |   |
|-------------|---|
| Typ         | CH: Halbhartkäse, Vollfett<br>DE: Schnittkäse, Vollfett                 |
| Rohstoff    | CH: Kuhmilch, thermisiert<br>DE: Kuhmilch, erhitzt unter<br>Past.-Temp. |
| Durchmesser | Ca. 30 cm   |
| Höhe        | Ca. 6-8 cm  |
| Gewicht     | Ca. 5.5 kg  |
| Rinde       | Braun-rote Natur-Rinde  |
| Textur      | Elfenbeinfarbener, feiner,<br>langer Teig                               |
| Lochung     | lebhaftes Rundloch  |
| Geschmack   | Rein, leicht erdig  |
| Reifegrad   | 2-4 Monate  |

### Nährwerte pro 100 g

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| Energie                | 1'540 kJ/ 371 kcal |
| Fett                   | 29.0 g             |
| Davon gesättigte Fette | 16.0 g             |
| Kohlenhydrate          | 0.5 g              |
| Davon Zucker           | 0.0 g              |
| Eiweiss                | 27.0 g             |
| Salz                   | 1.6 g              |
| Fett i.Tr.             | 48.0 %             |
| Wff.                   | 56.0 %             |