

BIO Bündner echter Bergkäse®



DER EXTRA

Der „Bio Bündner echter Bergkäse Extra“ wird auf 1100 m ü. M. in Disentis aus bester Bündner Bergmilch, traditionell hergestellt.

Die Bio-Milch stammt von unseren Bio-Bergbauern aus der oberen Surselva. Das steile und bergige Gelände, lässt nur eine extensive und naturnahe Landwirtschaft zu.

Dank der langen Reifung, erhält der „Bio Bündner echter Bergkäse Extra“ sein einzigartiges, würziges Aroma.



Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse, Vollfett DE: Hartkäse, Vollfett
Rohstoff	CH: Bio-Milch, thermisiert DE: aus erhitzter, nicht pasteurisierter Bio-Milch hergestellt
Durchmesser	Ca. 27 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 5.0 kg
Rinde	Dunkle-bräunliche Rinde, genarbt
Textur	Fest, eher kurzer Teig
Lochung	Sparsame Rundlochung
Geschmack	Kräftig, würziges Aroma
Reifegrad	ca. 5-6 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'701 kJ/ 410 kcal
Fett	31.0 g
Davon gesättigte Fette	18.0 g
Kohlenhydrate	0.4 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	25.0 g
Salz	1.2 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	55.0 %