

Bündner echter Bergkäse®

ALPENKRÄUTER



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

Das Dörig-Käsehandel-Team stellt diese einzigartige Käsespezialität mit einer Auslese von den feinsten Bündner Alpenkräutern her.

Durch unser geheimes Herstellungsverfahren entsteht der einzigartig, frische Geschmack, ohne dass im Teig die Kräuter ersichtlich sind.

Diese Spezialität wird ausschließlich aus Bergmilch aus der oberen Surselva hergestellt. Das Gelände ist hier sehr unwegsam und schwierig zum bewirtschaften.

Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse DE: Hartkäse
Rohstoff	Bündner Bergmilch (Kuh)
Behandlung	CH: thermisiert DE: erhitzt, nicht pasteurisierter
Durchmesser	Ca. 27 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 5.0 kg
Rinde	Orange-bräunliche Rinde, mit Alpenkräutern
Textur	Fest, eher kurzer Teig
Lochung	Klein, regelmässig
Geschmack	Erfrischend, würzig
Reifegrad	2-4 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'520 kJ/ 364 kcal
Fett	30.0 g
Davon gesättigte Fette	18.0 g
Kohlenhydrate	<0.1 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	23.8 g
Salz	0.9 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	54.0 %