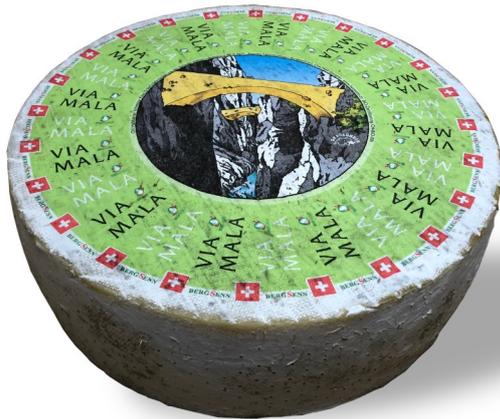


Bio ViaMala



DER AROMATISCHE

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

Anders als unsere meisten Käsesorten wird der „Bio ViaMala“ während seiner Reifezeit nicht mit Salzwasser geschmiert sondern bekommt durch seine Naturreife sein samtiges Schimmelkleid.

Die Naturreife verleiht ihm einen milden Geschmack mit einer leichten Champignon-Note.



Produktdaten

Typ	CH: Halbhartkäse DE: Schnittkäse
Rohstoff	CH: Bio Kuhmilch DE: mit Bio Rohmilch hergestellt
Durchmesser	Ca. 27 cm
Höhe	Ca. 8 cm
Gewicht	Ca. 5.0 kg
Rinde	Naturschimmel
Textur	Gschmeidig, lang
Lochung	Kleine sparsam Rundlochung
Geschmack	Mild, leichte Champignon-Note
Reifegrad	ca. 2 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'580 kJ/ 378 kcal
Fett	30.0 g
Davon gesättigte Fette	18.0 g
Kohlenhydrate	< 0.5 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	26.0 g
Salz	1.4 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	55.0 %