

Heidi-Alpen Bergkäse



DER KRÄFTIG PIKANTE

In der Heimat des Heidi in der wundervollen Ostschweiz wird diese köstliche Bergkäsespezialität produziert. Die gesunde Milch aus der Region, geprägt von den reinen Wiesenkräutern und der langen Reifedauer, verleihen diesem Bergkäse den pikanten Bergkäse-Geschmack.

Der „Heidi-Alpen Bergkäse kräftig pikant“ besticht durch seinen kräftigen Geschmack.

Ideal für ein rassiges Cordon-Bleu oder als würzige Komponente im Fondue.



Produktdaten

| | |
|-------------|--|
| Typ | CH: Halbhartkäse, Vollfett DE: Hartkäse, Vollfett |
| Rohstoff | CH: Kuhmilch, thermisiert DE: Kuhmilch, erhitzt unterhalb Past.-Temp. |
| Durchmesser | Ca. 27 cm |
| Höhe | Ca. 8 cm |
| Gewicht | Ca. 5.0 kg |
| Rinde | rötliche Rinde, naturgereift |
| Textur | Eher kurzer Teig |
| Lochung | Vereinzelt, kirschkerngross |
| Geschmack | Kräftig pikant |
| Reifegrad | 5 Monate |

Nährwerte pro 100 g

| | |
|------------------------|--------------------|
| Energie | 1'530 kJ/ 368 kcal |
| Fett | 30.0 g |
| Davon gesättigte Fette | 18.0 g |
| Kohlenhydrate | 0.5 g |
| Davon Zucker | 0.0 g |
| Eiweiss | 24.0 g |
| Salz | 0.9 g |
| Fett i.Tr. | 48.0 % |
| Wff. | 54.0 % |