

Sennen Bergkäse eckig



DER GEHALTVOLLE

Der „Sennen Bergkäse eckig“ wird aus feinsten Appenzeller Bergmilch hergestellt, die ihm sein gehaltvolles Aroma verleiht.

Er lagert mindestens 100 Tage in unserem Käsekeller, wo er regelmässig gepflegt wird.

Der „Sennen Bergkäse eckig“ eignet sich besonders für die Verpflegung zwischendurch. Er ist beliebt bei Jung und Alt.



Produktdaten

Nährwerte pro 100 g

Typ	Hartkäse, Vollfett	Energie	1'580 kJ/ 380 kcal
Rohstoff	CH: Thermisierte Kuhmilch DE: mit Rohmilch hergestellt	Fett	30.5 g
Länge x Breite	Ca. 31 cm x 31 cm	Davon gesättigte Fette	18.0 g
Höhe	Ca. 8 cm	Kohlenhydrate	0.5 g
Gewicht	Ca. 7.5 kg	Davon Zucker	0.0 g
Rinde	Rotschmierrinde	Eiweiss	27.6 g
Textur	Leicht kernig	Salz	1.4 g
Lochung	Sparsame, erbsengrosse Rundlochung	Fett i.Tr.	50.0 %
Geschmack	Rein, ausgewogen aroma- tisch	Wff.	52.0 %
Reifegrad	Mind. 100 Tage		