

Bergkäse Hochalpe

Das besondere Aroma des Käses stammt von den saftigen Alpenblumen und -kräutern der Almwiesen, auf denen die Kühe weiden. Sie liefern eine gehaltvolle Milch und daraus produziert der Senn diesen außergewöhnlich schmackhaften Käse. Noch "grün" kommt der Käse in unsere Reifekeller, wo er bei optimaler Temperatur und Pflege 6 bis 16 Monate reift. Dadurch erhält er seinen unverwechselbaren Geschmack.

Mind. 45% Fett i. Tr.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 1700 kj |
| Brennwert kcal | 410 kcal |
| Fett | 34 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 23 g |
| Kohlenhydrate | 0.1 g |
| davon Zucker | 0.1 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Salz | 1.8 g |

Allergene

Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose Ja

Sonstige Angaben

| | |
|----------------------------|-------|
| Fettgehalt in Trockenmasse | 50% |
| Lagertemperatur | 0-4°C |

Zutaten

ROHMILCH (HEUMILCH g.t.S.) Salz, Käseriekulturen, tierisches Lab.

Inverkehrbringer

Gebr. Baldauf GmbH & Co. KG
Goßholz 5 88161 Lindenberg