

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, Käsereikulturen, tierisches Lab.

Inverkehrbringer

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