

Bergkas Tegernsee mittelalt

Eine leichte Brise, sanfte Wellen, Kuhglockengeläut, in der Ferne die imposanten Alpen - am Tegernsee ist die Welt noch in Ordnung. Ein Stück Idylle auf den heimischen Tisch bringt der mittelalte Bergkas vom Tegernsee. Der Hartkäse aus Heumilch ist mindestens sechs Monate im Keller gereift, sein mild-würziger Geschmack und zarter Schmelz machen den Bergkas zum Star jeder Käseplatte.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
----------	-------------

Eigenschaft	pasteurisiert
-------------	---------------

Fettgehalt in der Trockenmasse	45,00%
--------------------------------	--------

Tier	Kuh
------	-----

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Zutaten

HEUMILCH, tierisches Lab, Kulturen, Salz

Inverkehrbringer

Naturkäserei TegernseerLand eG
Reißenbichlweg 1 83708 Kreuth