



Bündner Bergkäse Bio.

Traditionell gefertigt in Graubündner Sennereien auf über 1000 Höhenmeter.

Im Kanton Graubünden ist eine der ursprünglichsten und schönsten Naturlandschaften der Schweiz beheimatet. In dieser einzigartigen, nachhaltig bewirtschafteten Alpenflora gedeihen für die Kühe besonders würzige Kräuter und saftige Gräser – ideale Voraussetzungen für eine Milch von höchster Güte. Denn nur beste naturbelassene Biomilch darf zu einem Bündner Bergkäse in Schweizer Bioqualität weiterverarbeitet werden.

In den Bergen Graubündens entsteht diese von Kennern geschätzte Hartkäsespezialität in ausgesuchten, auf über 1000 Höhenmeter gelegenen Sennereien. Jeder Laib wird von den Käsermeistern und Käsermeisterinnen nach alter Tradition und überlieferter Rezeptur in liebevoller Handarbeit gefertigt und gepflegt. 3 bis 5 Monate Reifezeit bekommt der Bündner Bergkäse Bio würzig. Er zeichnet sich aus durch seinen aromatischen Geschmack. Der noch länger gereifte Bündner Bergkäse Bio extra lagert 6 bis 9 Monate lang und schmeckt würzig-temperamentvoll. Zu erkennen sind diese beiden exquisiten Schweizer Käsespezialitäten an ihrem typischen Laibetikett mit dem mittig platzierten Graubündner Wappentier – dem Steinbock.

Ein köstliches Stück Graubündner Lebensart bietet eine geschmackvoll zusammengestellte Käseplatte mit frischem und getrocknetem Obst. Bündner Bergkäse Bio mundet aber auch in kalten Gerichten wie zum Beispiel in Käsesalaten oder in Sandwiches. In der warmen Küche verwöhnt er den Gaumen in Soßen, Aufläufen und gefülltem oder gratiniertem Gemüse und bei Fleischgerichten mit einer unwiderstehlichen Käsekruste.

Weitere Rezepte unter www.buendnerkaese.ch



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





Bündner Bergkäse Bio würzig

Fein-aromatischer Schweizer Hartkäse aus Bio-Bergmilch, 3–5 Monate gereift.



Bündner Bergkäse Bio extra

Würzig-temperamentvoller Schweizer Hartkäse aus Bio-Bergmilch, 6–9 Monate gereift.

Bündner Bergkäse Bio. Der besondere Hartkäse aus bester Schweizer Bio-Bergmilch.



Ursprung	Kanton Graubünden.		
Herstellungsgebiet	Graubündener Sennereien auf über 1000 Meter Höhe.		
Rohstoff	Frische Bio-Bergmilch von Kühen, die mit Gras oder Heu gefüttert werden. Die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe oder gentechnisch veränderter Substanzen ist verboten.		
Form, Größe, Gewicht	Runde, flache Laibe, Durchmesser 28 cm, Höhe 7–8 cm, Gewicht 4,8 kg.		
Besondere Merkmale	Gluten- und laktosefrei*.		
Fettgehalt	Mindestens 48 % Fett i.Tr., Vollfettstufe.		
Rinde	Natürlich, fest, braun-rot.		
Teig	Weiß bis elfenbeinfarben.		
Konsistenz	Geschmeidig, schnittfähig.		
Lochung	Sparsame Kleinlochung.		
Geschmack	würzig:	fein-aromatisch.	
	extra:	würzig-temperamentvoll.	
Reifungsdauer	würzig:	3–5 Monate.	
	extra:	6–9 Monate.	
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	39 g	Mineralstoffe 4 g
	Eiweiß	26 g	Kalorien 379 kcal
	Fett	31 g	Joules 1585 kj

* Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.