



Viamala Bündner Bergkäse, Laib, ca. 4-5kg

Thermisierter Bergkäse, extra kräftig mit Reifekristallen

Hersteller	Sennereigenossenschaft Nufenen Oberhäusern, CH-7437 Nufenen/Hinterrhein CH-BIO-038 (Öko-Kontrollstelle)
Qualität	Bio Suisse Knospe
Region	Graubünden
Zutaten	Kuhmilch, Milchsäurekulturen, Salz, Lab
Allergiehinweise	enthalten: Kuhmilchprotein lactosefrei durch lange Reifezeit



Angaben zu LMIV

Lebensm. Verkehrsbezeichnung	Hartkäse
Inverkehrbringer	FuchsHöfe GmbH, Erlenweg 9, 36358 Herbstein-Altenschlirf

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel	Nährwerte pro 100gr:
Region	Graubünden/Schweiz	Brennwert 1600 KJ / 385 kcal
Fett i. Tr.	mind. 48 – 50 %	Eiweiß 26g
Labart	Kälberlab	Fett 31g
Rohmilch	nein	davon gesättigt 18,6g
Lactose	nein	Salz 1,5g
Milchart	Kuh	Kohlehydrate 0,5g
Reifezeit	mind. 10 Monate	davon Zucker 0
Wärmebehandlung	thermisiert	Broteinheiten <0,1 BE
Homogenisiert	nein	
Käseform	runder Laib, Durchmesser 27 cm	
Salzgehalt	1,5 %	
Rinde	Rotschmier-Naturrinde trocken, essbar, aber nicht zum Verzehr empfohlen	
Rindengereift	ja	
Käsegruppe	Hartkäse	
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe	
Salzart	Siedesalz	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	kräftig, würziger Bergkäse-Geschmack, fein und edel im Charakter; perlig durch die Kristalle. Reiner Heumilchkäse von bis zu 2300m hoch gelegenen Alpen
Konsistenz	halbfest; feinteigig