

Melser Bergkäse mild

Melser Bergkäse mild - Der traditionelle Rohmilchkäse aus Mädris, der zarte Frühlingsgefühle weckt.

Nach uralter Handwerkskunst wird unser Halbhartkäse aus silofreier, naturbelassener Bergmilch noch heute mit Fachwissen, viel Gefühl und purer Leidenschaft hergestellt. Dem Käsegrundstoff, der frischen, unbehandelten Rohmilch merkt man an, dass sich unsere Kühe täglich bewegen und sich von saftigen Gräsern, jungen Blumenblüten und schmackhaften Bergkräutern ernähren. Im Winter werden unsere vorwiegend selbstgezüchteten Tiere mit duftendem Bergheu gefüttert, niemals aber mit Silage.

Damit das mit Sorgfalt gepflegte Naturprodukt den Geschmack aller Käseliebhaber genau trifft, ist der Melser Bergkäse in drei Reifegraden erhältlich.

Der Melser Bergkäse mild ist feinteilig, elastisch, aromatisch und rein.



Typ:	Halbhartkäse
Rohstoff:	Bergmilch, silofreie Kuh-Rohmilch
Fettgehalt:	vollfett, ca. 53 % Fett i.Tr.
Reifegrad:	2 bis 5 Monate
Form:	rund, zylindrisch, Ø 28 cm
Gewicht:	Laib ca. 5.2 kg
Rinde:	gelblich, natürlich geschmiert
Lochung:	sparsame Rundlochung
Geschmack:	mild, geschmackvoll, aromatisch
Verwendung:	Apéro, Frühstück, Käseplatte

Kennzeichnung: CH 5739
Zertifikate/Label: Berg und CULINARIUM zertifiziert (ProCert, 3011 Bern)

