Allgäuer Bergkäse

Ein Stück authentische, Allgäuer Käsekultur! Der Bergkäse konnte 2022 beim World Championship Cheese Contest in Wisconsin/USA die Goldmedaille als bester seiner Art holen. Der Hartkäse aus Rohmilch, mit vier Monaten reife, hat einen mild-würzigen Geschmack. Alle Erzeugungs-. Verabeitungs- und Zubereitungsprozesse erfolgen ausnahmslos im Allgäu. Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Rohmilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Allgäuer Bergkäse"

Unzubereitet pro 1 g		**Unzubereitet pro Portion 100 g**	
Brennwert kj	1.826,0 kj	Brennwert kj	182 kj
Brennwert kcal	436,1 kcal	Brennwert kcal	43.610 kcal
Fett	36,4 g	Fett	3.640 g
davon gesättigte Fettsäuren	24,2 g	davon gesättigte Fettsäuren	2.420 g
Kohlenhydrate	0,0 g	Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0,0 g	davon Zucker	0 g
Eiweiß	27,0 g	Eiweiß	2.700 g
Salz	2,54 g	Salz	254 g
Natrium	1,00 g	Natrium	100 g

Allergene

Milch	Ja

Zusätzliche Informationen

Rohmilch, KÄSEREIKULTUREN, Salz, Kalblab