



BERGALLGÄUER 4 MONATE ALLGÄUER BERGKÄSE g. U.

Ein traditionell hergestellter Hartkäse aus Kuhrohmlch mit dunkler geschmierter Naturrinde und mindestens 4-monatiger Reifung. Der hellgelbe, schnittfeste Teig weist vereinzelt eine kirschkernegroße Lochung auf und hat zunächst einen mild-buttrigen Geschmack mit süßen Nuancen, wird jedoch mit zunehmender Reifung würziger und kräftiger im Geschmack.

Herkunft Das Allgäu, ein beliebtes Gebiet bei Bergwanderern und weit über seine Grenzen hinaus bekannt für qualitativ hochwertigen und schmackhaften Käse. Die Gebirgsgruppe des Allgäus zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Vielfalt im Gesteinsaufbau sowie durch das vielfältige Landschaftsbild aus. Jährlich wiederkehrend werden im Frühling die Kühe beim Almauftrieb auf die steilen, mit vielen Kräutern bewachsenen Grasberge geführt, die die Milch zu etwas ganz Besonderem machen.

Herkunft	Allgäu/Deutschland
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	Rohmilch
Fett i. Tr.	mind. 50 %
Geschmack	mild-buttrig bis würzig, kräftig
Reifung	mind. 4 Monate
Kartoninhalt	ca. 3,8 kg x 1
Art.-Nr.	308064

