cheese.ch
with a smile

Aletsch Grand Cru

Hartkäse | Konv. Sorten | Kuhmilch

Grandioser Genusskäse, aus feiner thermisierter Walliser Bergmilch. Exquisite Affinage mit Weinextrakten. Die Weinlagerung verleiht dem Käse ein fruchtiges Aroma und die typische tiefrote Rinde. Der mürbe Teig entfaltet ein selten würziges Bukett. Die gekonnteste Vermählung zweier Walliser Naturprodukte: die mediterrane Weinkultur verbindet sich mit der alpinen, urtümlichen Delikatesse. Dem alten Handwerk nachempfunden.

Typ: Hartkäse · Rohstoff: thermisierte Bergmilch
Form: rund · Gewicht: ca. 5kg Laib
Rinde: geschmiert
Lochung: geschlossen bis gering
Reife: ca. 6 Monate · Haltbarkeit: 3 Monate
Verwendung: Hauptsächlich Schnittkäse,verleiht einem Fondue ein würziges Aroma
Kennzeichnung: CH64510087 / Suisse Garantie / Berg&Alp / Valais Excellence / IFS / ISO 9001 / ISO 14001

Fettgehalt: vollfett
Festigkeit, wff: hart

100g enthalten:

Brennwert:	1720 kJ (414 kcal)
Fett:	33.8 g
gesättigte Fettsäuren:	19.2 g
Kohlenhydrate:	0.63 g
Zucker:	<0.5 g
Eiweiss:	26.7 g
Salz:	1.6 g

Walker Bergkäserei AG 3982 Bitsch