

# BERGSCHNITTLAUCH

*Erntefrisch. Würzig.*

*Saisonal  
verfügbar!*



In den Kräutergärten von Heilkundigen und Köchen hat Schnittlauch schon seit dem Mittelalter einen festen Platz. Wer die schlanken, grünen Röhren pur aufs Butterbrot oder im Topfen liebt, wird den Baldauf Bergschnittlauchkäse aus naturbelassener Weide- und Heumilch g.t.S. erst recht ins Herz schließen. Der frische Bergschnittlauch von der Allgäuer Nagelfluhkette verleiht dem Schnittkäse mit der feinen, essbaren Rotschmiererinde eine dezente Schärfe und macht ihn so zu einem ganz besonderen Gusto-Stück.



AUS HEUMILCH g.t.S.

Allgäu

Saisonal  
verfügbar!

# BERGSCHNITTLAUCH

Erntefrisch. Würzig.



**Artikelnummer 1850**  
Ganzer Laib



**Artikelnummer 1849**  
1/2 Laib



**Artikelnummer 2822**  
300 g / 10 Stück  
im Karton

<b>Bezeichnung</b>	Bergschnittlauch
<b>Festigkeitsstufe/ Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Rohstoff/ Zutaten</b>	MILCH (Weide- und Heumilch g.t.S.), Schnittlauch (2%), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
<b>Gewicht</b>	Ca. 6 kg
<b>Besondere Merkmale</b>	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Weide- und Heumilch g.t.S. Mit erntefrischem Schnittlauch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 50% Fett i. Tr.
<b>Rinde</b>	Naturrinde, essbar
<b>Teig</b>	Hellgelber, gleichmäßig gefärbter Teig, mit Schnittlauchfragmenten durchsetzt
<b>Geschmack</b>	Nussig-pikant, nach Schnittlauch
<b>Konsistenz</b>	Schnittfester, geschmeidiger Teig
<b>Reifungsdauer</b>	Mindestens 8 Wochen
<b>Nährwerte pro 100g</b>	
<b>Energie kj/ kcal</b>	1737 kj/ 419 kcal
<b>Fett</b>	35 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	25 g
<b>Kohlenhydrate</b>	< 0,1 g
<b>davon Zucker</b>	< 0,1 g
<b>Eiweiß</b>	26 g
<b>Salz</b>	1,4 g



AUS HEUMILCH g.t.S.

