

# Bio URGESTEIN ALPKÄSE



Zeit für ein echtes Käse-Urgestein! Seit Urzeiten wird unser Allgäuer Bergkäse ganzjährig im Tal gekäst und daran hat sich bis zum heutigen Tag nichts geändert, denn in unserer Hopfener Dorfsennerei produzieren wir nach wie vor mit altem Handwerk und tagesfrischer Allgäuer Heumilch.

Ein guter Grund, diese schöne Tradition mit einem ganz besonderen Käse zu würdigen. Unser BIO Alpkäse Urgestein wird nach der ursprünglichen Rezeptur des ersten Allgäuer Bergkäses hergestellt. Dafür darf der Hartkäse aus BIO Rohmilch ganze 16 Monate reifen, und zwar nicht irgendwo, sondern auf echtes Fichtenholz im Reifekeller gebettet. Genau dort lassen wir unseren Alpkäse in Ruhe und wie früher bis zum Ende der Reifezeit ruhen. So entsteht das typisch würzige Aroma extra lange gereiften Käses, der dabei trotzdem angenehm cremig am Gaumen schmeckt.



# Bio URGESTEIN ALPKÄSE



**Artikelnummer 2090**  
Laib



**Artikelnummer 2091**  
1/4 Laib



**Artikelnummer 2092**  
1/8 Laib

<b>Bezeichnung</b>	BIO Urgestein Alpkäse
<b>Festigkeitsstufe/ Käsegruppe</b>	Hartkäse
<b>Rohstoff/ Zutaten</b>	BIO-ROHMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
<b>Gewicht</b>	Ca. 26 kg
<b>Besondere Merkmale</b>	Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Rohmilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen.
<b>Fettgehalt</b>	Mindestens 50% Fett i. Tr.
<b>Rinde</b>	Rotschmiererinde, natürlich, essbar
<b>Teig</b>	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
<b>Geschmack</b>	Würzig, charaktervoll
<b>Konsistenz</b>	Schnittfester, cremig-fester Teig
<b>Reifungsdauer</b>	16 Monate
<b>Nährwerte pro 100g</b>	
<b>Energie</b>	1700 kJ/ 410 kcal
<b>Fett</b>	34 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	23 g
<b>Kohlenhydrate</b>	< 0,1 g
<b>davon Zucker</b>	< 0,1 g
<b>Eiweiß</b>	26 g
<b>Salz</b>	2,0 g



DE-ÖKO-006  
Deutsche  
Landwirtschaft

