

HOCHALPE

Aus Allgäuer Rohmilch!



Auf ausgesuchten Alpen entsteht während des ca. 100 Tage dauernden Alpsommers in einer Höhe von 1.200 bis 1.800 Metern ein ganz besonderer Käse: Der Baldauf Bergkäse von der Hochalpe. Das besondere Aroma des Käses stammt von den saftigen Alpenblumen und -kräutern der Almwiesen, auf denen die Kühe weiden. Sie liefern eine besonders gehaltvolle Milch und daraus produziert der Senn diesen außergewöhnlich schmackhaften Käse. Noch „grün“ kommt der Käse in unsere Reifekeller, wo er bei optimaler Temperatur und Pflege mindestens 6 Monate reift.



Allgäu

HOCHALPE

Aus Allgäuer Rohmilch!



Artikelnummer 2241 · 1/2 Laib

Artikelnummer 2242 · 1/4 Laib

Artikelnummer 2243 · 1/8 Laib

| | |
|-------------------------------------|---|
| Bezeichnung | Bergkäse von der Hochalpe |
| Festigkeitsstufe/ Käsegruppe | Hartkäse |
| Rohstoff/ Zutaten | ROHMILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab |
| Gewicht | Ca. 26 kg |
| Besondere Merkmale | Laktose- und glutenfrei. Ohne Gentechnik, mit naturbelassener Rohmilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen. |
| Fettgehalt | Mindestens 45% Fett i. Tr. |
| Rinde | Rotschmiererinde, natürlich, essbar |
| Teig | Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig |
| Geschmack | Je nach Alter von würzig-reif bis würzig-pikant, leicht salzscharf |
| Konsistenz | Fester aber schnittfähiger Teig |
| Reifungsdauer | Mindestens 6 Monate |
| Nährwerte pro 100g | |
| Energie | 1700 kJ/ 410 kcal |
| Fett | 34 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 23 g |
| Kohlenhydrate | < 0,1 g |
| davon Zucker | < 0,1 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Salz | 1,8 g |

