

# 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 Baldau Bergschnittlauchkäse aus naturbelassener Heumilch 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.



Saisonal  
verfügbar!

# BERGSCHNITTLAUCH

Erntefrisch. Würzig.



Artikelnummer 1850 · Ganzer Laib

Artikelnummer 1849 · 1/2 Laib

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

