

Melser Bergkäse würzig

Melser Bergkäse würzig - Der herzhafteste Rohmilchkäse aus Mädris, der die ganze Palette sommerlicher Blütendüfte entfaltet.

Der würzige Melser Bergkäse ist kräftig, vollmundig, aromatisch und rein. Im Reifekeller hat die schmackhafte Köstlichkeit in Ruhe an Charakter gewonnen und die blühenden Bergwiesen regelrecht verinnerlicht. Für Kenner ein Genuss. Als Träger jeder Käseplatte ist er beliebt bei Alt und Jung, aber auch in der warmen Küche ist der Melser Bergkäse würzig der Geschmacksverstärker.

Ein Geheimtipp von den Mädriser Bergbäuerinnen: Ein Bergkäsefondue aus würzigem, mildem und rezentem Melser Bergkäse mit Most statt Wein zubereitet, Garant für einen genusslichen und bekömmlichen Winterabend.



Typ:	Halbhartkäse
Rohstoff:	Bergmilch, silofreie Kuh-Rohmilch
Fettgehalt:	vollfett, 53 % F.i.T.
Form:	rund, zylindrisch, Ø 28 cm
Gewicht:	Laib ca. 5 kg
Rinde:	orange, natürlich geschmiert
Lochung:	vereinzelte runde Löcher
Geschmack:	würzig, kräftig, aromatisch
Verwendung:	Apéro, Dessert, Käseplatte, Chäshörnli, Raclette
Kennzeichnung:	CH 5739
Zertifikate/Label:	Berg und CULINARIUM zertifiziert (ProCert, 3011 Bern)

