

Bündner Bergkäse extra

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Schweiz (CH)
Käsegruppe.....	Hartkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit Text.....	mind. 150 Tage
Milchart.....	Kuh
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	thermisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Siedesalz
Art der Reifung.....	rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	50715
VPE.....	1 x 5kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	7640142694076
GTIN (VPE).....	97640142694079
Herkunft.....	Schweiz (CH)
Region.....	Graubünden
Kontrollstelle.....	CH-BIO-006 bio.inspecta
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Schweizer Landwirtschaft

Zutaten

KuhMILCH* (thermisiert), Siedesalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Rotkulturen auf der Rinde

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1520 kJ / 366 kcal
Fett.....	30 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	18 g
Kohlenhydrate.....	0,4 g
davon Zucker.....	0,4 g
Eiweiß.....	24 g
Salz.....	0,9 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Rechtlicher Hinweis

mit thermisierter Milch hergestellt
Rinde nicht zum Verzehr geeignet.

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

nussig, leicht Karamell, gekochte Milcharomen, zur Rinde hin Röst- und Rotschmierearomen, umami, süß und leicht herb

Aussehen außen

hellgelbe bis ockerfarbene, feste Rinde mit orangefarbenen Schattierungen

Aussehen innen

hellgelber, fester Teig mit vereinzelt erbsengroßen Löchern

Geruch

Keller- und Rotkulturdüfte, milchig und nussig

Konsistenz

bissfeste Struktur, die sich beim Kauen löst

Bündner Bergkäse extra

Allgemeines

Der „Bio Bündner Bergkäse extra“ wird auf 1100 m ü. M. in Disentis aus bester Bündner Bergmilch traditionell hergestellt. Die Bio-Milch stammt von Bio-Bergbauern aus der oberen Surselva. Das steile und bergige Gelände lässt einzig eine extensive und naturnahe Landwirtschaft zu. Daher sind die Höfe sehr klein, mit 18-25 Kühen.

In den Bergen sind große Bauernhöfe eine Seltenheit, da die Arbeit in den steilen Wiesen meist mühsam ist und viel Handarbeit erfordert. Für die steilen Hänge ist auch nicht jede Kuhrasse geeignet. Die beiden robusten und langlebigen Rassen, das Original Braunvieh sowie das Rätische Grauvieh, eignen sich ideal für das Berggebiet.

Die Käserei liegt ebenfalls inmitten der Berge, sodass die hochwertige Bergmilch möglichst frisch verarbeitet werden kann. Die alten Rezepturen die von Generation zu Generation weitergegeben werden ermöglichen einzigartige Produkte.

Dank der langen Reifung erhält der „Bio Bündner Bergkäse extra“ sein einzigartiges und würziges Aroma.

Besonderheiten

Während der Sommermonate weiden fast alle Kühe auf den Alpen Tarvisch, Nalades, Dado, Miez, Sura und Salaz. Von diesen Alpen fließt die gesunde und wertvolle Alpenmilch sorgfältig durch Milch-Pipelines direkt in die Bergkäsereien. Dort verarbeiten die erfahrenen Mitarbeiter-Teams die frische Berg- und Alpenmilch zu genussreichen Bergkäse-Spezialitäten.

Herstellung

In der Käserei steht die traditionelle Herstellung im Vordergrund. Die Milch wird im Kupferkessel mit Lab versetzt, das die Milch zum Gerinnen bringt. Danach wird die Gallerte mit der Harfe in maiskorngroße Stücke geschnitten, gewärmt und anschließend in runde Käseformen abgefüllt.

Nach dem Pressen kommen die Käse bis zu 36 Stunden ins Salzbad, für die Rindenbildung. Zum Schluss wird die Bergkäsespezialität gereift und währenddessen geschmiert und gepflegt, um die rotbraune Käseschmiere und das würzige Aroma zu bilden.

Rezeptvorschlag

In den Bergen hat man oft nur eine Kochstelle. So sind in den Alpenländern die Ein-Pfannen-Gerichte entstanden, wie beispielsweise die "Röschti mit Speck und Chäs":

1 kg gekochte Kartoffeln | 50g Bündner Bergkäse | 100g Speck | Butter | Salz

Die gekochten Kartoffeln grob reiben. Den Käse fein reiben und den Speck in kleine Würfel schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen, die Speckwürfel darin anbraten, dann abkühlen lassen und mit den Kartoffeln sehr vorsichtig vermischen. Dann salzen und den geriebenen Käse unterrühren.

Die Kartoffelmischung in die Pfanne geben, zu einem Kuchen pressen und zugedeckt 30 Minuten auf kleiner Hitze braten, danach wenden, noch ein paar Minuten braten und sofort servieren.

So ein Röschti wird perfekt von einem frischen Salat und einem kühlen Bier begleitet.