

Bündner Bergkäse
Bio halbfett.
Milder Schweizer Hartkäse
aus pasteurisierter Biomilch
mit mindestens 25% Fett i. Tr.,
4 Wochen gereift.



Bündner Bergkäse Bio extra.
Würzig temperamentvoller Schweizer Hartkäse aus Biorohmilch
mit mindestens 48% Fett i. Tr., 6 bis 8 Monate gereift.

Nährwertangaben pro 100 g

Bündner Bergkäse Bio halbfett		Bündner Bergkäse Bio extra	
Eiweiß	31 g	Eiweiß	26 g
Fett	16 g	Fett	31 g
Kohlenhydrate	<0.5 g	Kohlenhydrate	<0.5 g
Kochsalz	1.6 g	Kochsalz	1.5 g
<u>kJ</u>	<u>1140</u>	<u>kJ</u>	<u>1585</u>
<u>kcal</u>	<u>272</u>	<u>kcal</u>	<u>379</u>



Bündner Bergkäse Bio.
Natürlich der Beste.



Sortenorganisation Bündner Bergkäse
Postfach 120 · Sägenstrasse 97
Tel. xxxxxxx · Fax xxxxxx · info@xxxxxx.ch
www.buendnerkaese.ch

**Wir Bündner machen daraus
kein Geheimnis.** Bündner Bergkäse aus
reiner, würziger Bio-Bergmilch in Sennereien auf über
1'000 Meter Höhe gefertigt.



Was kommt dabei heraus, wenn flinke Kühe verdutzten Steinböcken das Leckerste vor der Nase wegstibitzen? Feinster Bündner Bergkäse Bio! Ein urchig-natürliches Original, das nach altbewährtem Rezept und in 14 ausgesuchten Sennereien auf über 1'000 Höhenmetern von Hand gekäst wird, aber erst nach der Fahrt ins Tal und einer Reifezeit von bis zu 8 Monaten seinen erstklassigen Charakter entfaltet.

Mit dem Besten drin, was in den Bergen Graubündens nur einmal pro Jahr wächst und traditionelle Kleinbetriebe aus 30 Tälern beisteuern. Sorgfältig produziert nach den geltenden Richtlinien von Bio Suisse, die zu den strengsten der Welt gehören. Das garantiert den nachhaltigen Umgang mit der Natur, die artgerechte Tierhaltung und die schonende Verarbeitung der reinen Biomilch. Ein Bündner zum Gernhaben – eben!



Charakter kommt nicht von ungefähr, sondern von 1'000 Meter Höhe. Hier wächst, in einer der ursprünglichsten Naturlandschaften der Schweiz, was den Bündner Bergkäse Bio so einmalig schmackhaft macht.

Knuspriges Maluns mit Bündner Bergkäse Bio.



Die ungeschälten Kartoffeln bereits am Vortag kochen und noch warm schälen. Am nächsten Tag die Hälfte der Kartoffeln reiben, die andere Hälfte in feine Scheiben schneiden. Mehl und Salz vermengen und locker mit beiden Kartoffelhälften mischen. In einer gusseisernen Pfanne 50 g Butter erhitzen und die Mischung beigeben. Bei mittlerer bis kleiner Hitze unter ständigem Rühren die Kartoffeln rösten. Von Zeit zu Zeit etwas Butter beifügen. Nach ca. 30 bis 45 Minuten haben sich kleine, rundum knusprige Kartoffelbrösel gebildet.

Vor dem Anrichten das letzte Stück Butter beifügen und mit einem grossen Stück Bündner Käse Bio und Apfelkompott servieren.

Man nehme:
4 Personen
und folgende
Zutaten.

1 kg Kartoffeln
300 g Weissmehl
280 g Butter
250 g Bündner
Bergkäse Bio
Salz

