

# Bundner Bergkase Mustair



## Provenienza

-

## Tipo di latte

- Vacca

Prodotto a latte vaccino pastorizzato da allevamenti biologici della Svizzera. Il Bundner Bergkase viene prodotto sull'arco alpino svizzero ed è caratterizzato dal sentore di erba fresca con cui le mucche si alimentano in quota.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura media o grande

**Sapore:** intenso, dolce

**Abbinamenti:** Vini rossi. Miele aromatico. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte vaccino pastorizzato, caglio, sale

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** minimo 60 giorni in grotte naturali

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 55% Mgss

**Peso:** 4-5 Kg

**Dimensioni:** diametro 20-30 cm, altezza 8-10 cm

**Produttori:** casari dell'arco alpino svizzero