Bundner Bergkase



Descrizione

Il **Bundner Bergkase** è un pregiato formaggio svizzero, prodotto con latte vaccino pastorizzato proveniente da selezionati allevamenti biologici elvetici.

Realizzato sull'arco alpino svizzero, questo formaggio di montagna si distingue per le sue caratteristiche note aromatiche. Queste evocano l'erba fresca dei pascoli d'alta quota, essenza della dieta delle bovine, conferendo al Bundner Bergkase un sapore distintivo e legato al suo territorio d'origine.

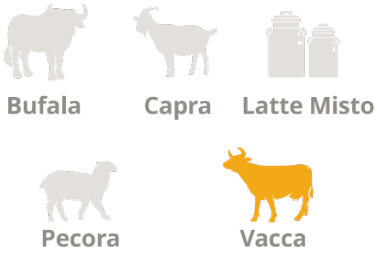
ACQUISTALO NELLO SHOP >>
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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 (come pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Latte:** vaccino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** 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
- **Codice Forma:** 1011649
- **Codice tagliato:** 1011650