



Bregaglia stagionato BIO

Latteria Bregaglia

Bergell, CH

Der Bregaglia aus dem Bergell, einem italienischsprachigen Tal im Kanton Graubünden, wird seit über 25 Jahren hergestellt. Die biologisch produzierte Milch dafür stammt von den 6 Mitgliedern der Kooperative, die von Urs und Paola Schmid präsiert wird. In der kleinen Latteria in Vicosoprano auf über 1000 m.ü.M. verwandelt der italienische Käser die Milch aus nächster Nähe und im Sommer von der Alp zu diesem kräftigen Bergkäse. Er zeigt die typischen Merkmale der südländischen Käse-Tradition: der Teig ist leicht säuerlich und er hat eine schöne Naturrinde. Italianità aus den Bündner Bergen! Im Bergell wird der Käse oft über Pizzoccheri genossen.

Daten

Artikelnummer: **6302**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
thermisiert

Festigkeit: **halbhart**

Reifezeit: **8 Monate**

Gewicht: **5kg**

Fett i. Tr.: **48%**

Äusseres: **Naturlbelassene
Rinde**

Laktosefrei: **Ja**

Verkaufs-Einheiten:
1/1 Laib, 1/2 Laib

Lab: **tierisch**