

# Bergkäse würzig

aus Heumilch g.t.S., 50% Fett i.Tr.  
laktosefrei, ca. 12 Monate gereift

**Zutaten:** ROHMILCH, Salz, Kulturen, tierisches Lab,  
Rotschmierkulturen zur Oberflächenbehandlung

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	1693 kJ/ 408 kcal
Fett	34g
davon gesättigte Fettsäuren	22g
Kohlenhydrate	0,1g
davon Zucker	0,1g
Eiweiß	26g
Salz	1,4g



Bei 4°C bis 8°C  
mindestens haltbar bis:

e 250g

Dorfkäserei Nußbaumer GmbH  
Konstanzer 1, 87534 Oberstaufen

# Argentaler

Hartkäse aus Heumilch g.t.S.,  
45% Fett i.Tr., > 8 Wochen gereift

**Zutaten:** KUHMITLCH, Salz, Käseereikulturen,  
tierisches Lab

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	1830 kJ/ 440 kcal
Fett	28g
davon gesättigte Fettsäuren	22g
Kohlenhydrate	0g
davon Zucker	0g
Eiweiß	26g
Salz	1,2g



Bei 4°C bis 8°C  
mindestens haltbar bis:

Käsbaur GmbH & Co. KG  
Sennereiweg 2, 88167 Grünenbach

e250g

# Törggeler

aus Eschacher Heumilch g.t.S., mit Rotwein affinierter  
rotgeschmierter Weichkäse mit mind. 50% Fett i.Tr.

**Zutaten:** unpasteurisierte **KUHMILCH**, Salz, tierisches  
Lab, Käsereikulturen, Rotwein zur Oberflächenbehandlung

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	1450 kJ/ 340 kcal
Fett	24g
davon gesättigte Fettsäuren	14g
Kohlenhydrate	<0,1g
davon Zucker	<0,1g
Eiweiß	23g
Salz	1,6g



Bei 4°C bis 8°C mindestens haltbar bis:

**Hoimat Genusskäserei Eschach GmbH & Co.KG**  
Eschach 105, 87474 Buchenberg

e 130g

# Käsopa

Hartkäse aus Heumilch g.t.S. mit geschmierter Rinde,  
50% Fett i.Tr., < 10 Monate gereift

**Zutaten:** KUHMITLCH, Salz, Käseereikulturen,  
tierisches Lab

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert	1704 kJ/ 412 kcal
Fett	34g
davon gesättigte Fettsäuren	25g
Kohlenhydrate	0g
davon Zucker	0g
Eiweiß	24g
Salz	1,8g



Bei 4°C bis 8°C  
mindestens haltbar bis:

Käsbaur GmbH & Co. KG  
Sennereiweg 2, 88167 Grünenbach

e 150g