

Bergkas Tegernsee mittelalt

Eine leichte Brise, sanfte Wellen, Kuhglockengeläut, in der Ferne die imposanten Alpen - am Tegernsee ist die Welt noch in Ordnung. Ein Stück Idylle auf den heimischen Tisch bringt der mittelalte Bergkas vom Tegernsee. Der Hartkäse aus Heumilch ist mindestens sechs Monate im Keller gereift, sein mild-würziger Geschmack und zarter Schmelz machen den Bergkas zum Star jeder Käseplatte.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1789 kj
Brennwert kcal	427 kcal
Fett	36 g
davon gesättigte Fettsäuren	24 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	1 g

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Eigenschaft	pasteurisiert
Fettgehalt in der Trockenmasse	45,00%
Tier	Kuh
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

HEUMILCH, tierisches Lab, Kulturen, Salz

Inverkehrbringer

Naturkäserei TegernseerLand eG
Reißenbichlweg 1 83708 Kreuth