



KOBER

N°276

Heggelbacher Alpkäse Demeter

BERGKÄSE

Feiner mittelalter Bergkäse vom Heggelbachhof in Oberschwaben.

WIE DU IHN SCHMECKST

Nussig und fein im Teig, vollmundig und dicht in der Konsistenz.

WAS DU DAZU TRINKST

Passend zur Brotzeit ein blondes Allgäuer Bier.

WOHER ER KOMMT

Heggelbachhof in Oberschwaben, Bodenseeregion.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Der Heggelbachhof als traditioneller Demeter-Betrieb in der Bodenseeregion verarbeitet in seiner Hofkäserei ausschließlich seine eigene Rohmilch, und das mit ganz viel Know-How und Leidenschaft. Dabei kommt einer der besten Allgäuer Hartkäse zustande.

Herkunft	Hofkäserei Heggelbach Deutschland/Bodensee
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH *, Kulturen **, Lab **, Salz (* Demeter, ** EU-Bio), aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	3 Monate+
Lab	Kälberlab
Gebinde	10-kg-Laub (10276)
Intrastat-Code	04069017

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1943 kJ 464 kcal
Fett	39 g
– davon gesättigte Fettsäuren	9,0 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	28 g
Salz	1,5 g

Lieferello GmbH & Co. KG
Betriebsstätte Käse Kober
 Oelixer Straße 2
 25524 Itzehoe (Germany)
 T +49 (0) 4821 887 87 15
 info@kaese-kober.de
 www.kaese-feinschmecker.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
 HRA 8193 KI Amtsgericht Kiel
 Deutsche Bank
 BIC DEUTDEHH210
 IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

PHG Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
 HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
 Geschäftsführender Gesellschafter:
 Gerhard Lütje
 Geschäftsführer: Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
 EG-Nummer DE SH 00548
 Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039