Eiger Milch Grindelwald AG
Johann Wittwer
Wärgistalstrasse 4
Postfach 163
3818 Grindelwald

Tel. 033 853 19 20
Fax 033 853 19 21

www.eigermilch.ch
e-mail: info@eigermilch.ch

Eiger Mutschli

Das einzigartig rahmig feine Mutschli, aus reiner Bergmilch von den Bergbauern aus Grindelwald. Ein Dauerläufer in jeder Käsetheke. Klein, handlich und wunderbar im Geschmack.

Genussempfehlung:	Ein vorzüglicher Käse zum Morgenesssen, für zwischendurch, als Schnittkäse, oder in der kalten und warmen Küche
Weinempfehlung:	Trockene, spritzige Weissweine wie z.B Chasselas, Riesling
Typ:	Halbhartkäse
Rohstoff:	Bergmilch aus Grindelwald pasteurisiert
Lab:	tierisch
Reifezeit:	20-40 Tage
Form:	rund 18 cm
Gewicht:	ca. 2.2 kg
Aussehen:	hellbraun geschmiertes Mutschli
Geschmack:	rahmig, mild, mit vollem Aroma und einzigartigem Geschmack
Wassergehalt: (wff)	ca. 54%
Fettgehalt i.Tr.:	mind. 55% Fett i.Tr.

<u>100 g enthalten:</u>

Energiewert:	1660kj
Eiweiss:	ca. 21g
Fett:	ca. 35g

Besonderes:	Kühe, die unter dem Eiger gewachsenes Gras fressen, sollen fast die beste Milch der Schweiz geben wird gemunkelt.