



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 Ziegenmutschli

Ziegen haben in Grindelwald eine lange Tradition, Im Sommer weiden sie oft in steilsten Berglagen, geniessen die wunderbare Aussicht und fressen beste Alpenkräuter. Aus dieser Bergmilch die einzigartige Eiger Geiss hergestellt in der Eigermilch



Genussempfehlung:

Geeignet für die warme und kalte Küche, ideal für Buffet und Käseblatten

Weinempfehlung:

Ziegenkäse harmoniert mit trocken-fruchtigem Weißwein mit feiner Säure

Typ:

Halbhartkäse

Rohstoff:

Bergziegenmilch aus Grindelwald pasteurisiert

Lab:

tierisch

Reifezeit:

20.- 30 Tage

Form:

rund ca. 4cm

Gewicht:

ca. 250g

Aussehen:

hellbraun geschmierte Rinde

Geschmack:

cremig-zart, jung leicht säuerlich

Wassergehalt: (wff)

ca. 57%

Fettgehalt i.Tr.:

ca. 55% Fett i.Tr.

100 g enthalten:

Energiewert:

1850kj

Eiweiss:

ca. 23g

Fett:

ca. 35

Verpackung:

Frischhaltefolie

Verkaufseinheit:

Laib

Besonderes:

Ziegenkäse ist ein echter Fitmacher, denn in ihm steckt in konzentrierter Form die Power der frischen Ziegenmilch. Und diese Milch hat es in sich! Genau wie Kuhmilch ist sie wichtiger Eiweiss- und Calciumlieferant. Ziegenmilch hat jedoch einen höheren Anteil kurzkettiger Fettsäuren, was sie besonders bekömmlich macht.