



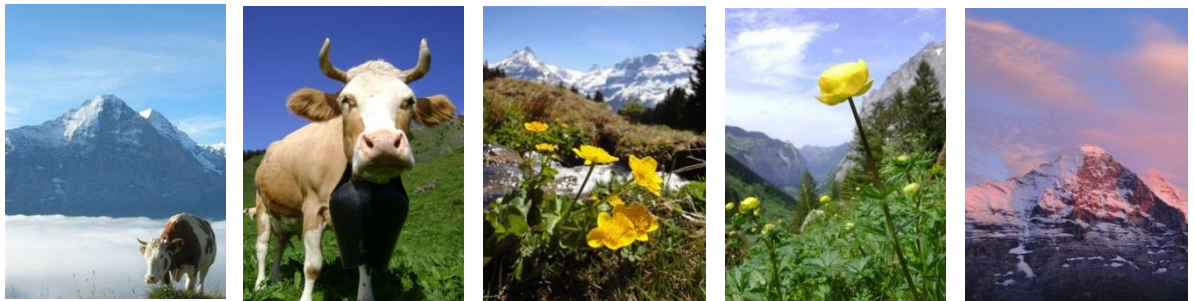
Eiger Milch Grindelwald AG
Johann Wittwer
Wärgistalstrasse 4
Postfach 163
3818 Grindelwald

Tel. 033 853 19 20
Fax 033 853 19 21

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

Weisse Spinne

Dieser einzigartige cremige feine Weisseschimmekäse, aus reiner Bergmilch von den Bergbauern aus Grindelwald. Ein Dauerläufer in jeder Käsetheke. Klein, handlich und wunderbar im Geschmack, aus dem Berner Oberland.



Genussempfehlung:	Ein vorzüglicher Käse zum Morgenessen, für zwischendurch, als Schnittkäse, oder in der kalten und warmen Küche
Weinempfehlung:	Trockene, spritzige Weissweine wie z.B Chasselas, Riesling
Typ:	Weichkäse
Rohstoff:	Bergmilch aus Grindelwald pasteurisiert.
Lab:	tierisch
Reifezeit:	14 Tage
Form:	rund 10 cm
Gewicht:	ca. 250g
Aussehen:	weisser Schimmel
Geschmack:	cremig, mild, mit vollem Aroma und einzigartigem Geschmack
Wassergehalt: (wff)	ca. 54%
Fettgehalt i.Tr.:	mind. 55% Fett i.Tr.

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