



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

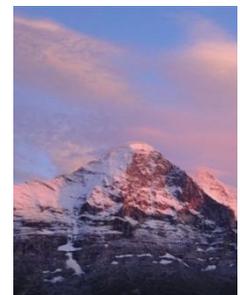
Tel. 033 853 19 20  
Fax 033 853 19 21

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



## Eiger Alpenkräuter 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, mit feinsten Alpenkräuter aus dem Berner Oberland verfeinert.



<b>Genussempfehlung:</b>	Ein vorzüglicher Käse zum Morgenessen, für zwischendurch, als Schnittkäse, oder in der kalten und warmen Küche
<b>Weinempfehlung:</b>	Trockene, spritzige Weissweine wie z.B Chasselas, Riesling
<b>Typ:</b>	Halbhartkäse
<b>Rohstoff:</b>	Bergmilch aus Grindelwald pasteurisiert, ca. 2% Kräuter im Käseteig
<b>Lab:</b>	tierisch
<b>Reifezeit:</b>	30-60 Tage
<b>Form:</b>	rund 18 cm
<b>Gewicht:</b>	ca. 2.2 kg
<b>Aussehen:</b>	hellbraun geschmiertes Mutschli
<b>Geschmack:</b>	rahmig, mild, mit vollem Aroma und einzigartigem Geschmack
<b>Wassergehalt: (wff)</b>	ca. 54%
<b>Fettgehalt i.Tr.:</b>	mind. 55% Fett i.Tr.

### 100 g enthalten:

<b>Energiewert:</b>	1660kj
<b>Eiweiss:</b>	ca. 21g
<b>Fett:</b>	ca. 35g

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