

Hartkäse Alta Badia

Der Käse wird von einer grifffesten, trockenen, rustikalen Rinde umhüllt. Der Käseteig ist sattgelb und weist keine Lochung auf. Die Konsistenz im Gaumen ist kurz, aber trotzdem geschmeidig und schmelzend. Das Aroma und der Geschmack des Käses sind intensiv und sehr komplex und weisen milchige, getoastete Noten auf. Nach dem Gran Spicchio und dem Schwarzenstein erhält der Alta Badia den längsten Reifungsprozess unter den Käsen von Mila.



Mittlere Nährwerte je 100 g/ml

Energie	1626 kJ/392 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon Laktose	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,8 g



info@mila.it

+39 0471 451 111

Mila BERGMILCH SÜDTIROL Gen.u.landw.Ges. | Mwst. Nr. 01661820215