



## Adelegger bio

### BERGKÄSE

*Ein feiner und cremig-würziger Allgäuer Bergkäse wie aus dem Bilderbuch. Mindestens 6 Monate Reifezeit.*

#### WIE DU IHN SCHMECKST

Cremig und schmelzend in der Konsistenz, nussig-würzig im Aroma

#### WAS DU DAZU TRINKST

Ein helles Blondes aus dem Allgäu

#### WOHER ER KOMMT

Angefangen hat es 1998, als den ökologisch orientierten Bauern der Region ihre Bio-Milch von einer Großmolkerei wegen Desinteresses nicht abgenommen wurde. „Mir machet unsren Käs selbscht!“ beschlossen die Landwirte. Was fehlte, war ein erfahrener Partner für die Käserei. Evelyn Wild, die Landwirtin gelernt und viele Sommer als Sennerin auf Alpen Erfahrung gesammelt hatte, übernahm die Aufgabe, die Käsküche Isny aufzubauen. Nach rund zwanzig Jahren gab sie den Staffelstab an Alexander Diet weiter, der heute den Betrieb leitet.

Herkunft	Käsküche Isny Deutschland
Produktgruppe	Hartkäse
Fettgehalt	mindestens 48 % Fett i. Tr.
Milch	thermisiert , Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH*, Salz, Kulturen, Lab (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	6 Mon.+
Lab	Kälberlab
Gebinde	6,5-kg-Laub (10077)
Intrastat-Code	04069017
RLZ	28 Tage bei 4–8°C

---

#### Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1934 kJ 462 kcal
Fett	35 g
– davon gesättigte Fettsäuren	28 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	27 g
Salz	

**Lieferello GmbH & Co. KG**  
**Betriebsstätte Käse Kober**  
 Oelixer Straße 2  
 25524 Itzehoe (Germany)  
 T +49 (0) 4821 887 87 15  
 info@kaese-kober.de  
 www.kaeseinschmecker.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209  
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
 HRA 8193 KI Amtsgericht Kiel  
 Deutsche Bank  
 BIC DEUTDEHH210  
 IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

PHG Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH  
 Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
 HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel  
 Geschäftsführender Gesellschafter:  
 Gerhard Lütje  
 Geschäftsführer: Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005  
 EG-Nummer DE SH 00548  
 Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039