



Gomser AOP BIO

Bio Bergkäserei Goms
Oberwallis, CH

Die Käse aus der Gomser Region sind die bekanntesten und besten Walliser Bergkäse. Unser Gomser stammt aus der 2003 gegründeten Käsereigenossenschaft in Glurigen. Die 11 Bergbauern produzieren hier in alter, kleinbäuerlicher Familientradition BIO Milch, die zu würzigem Bergkäse verarbeitet wird. Rund 230 Kühe finden im Goms alles, was sie für gute Milch brauchen: sonnenverwöhntes Klima, kristallklare Bergluft, Gletscherwasser und saftige, blühende Weiden.

Daten

Artikelnummer: **6251**
Milchart: **Kuh**
Milchbehandlung:
roh
Festigkeit: **halbhart**

Reifezeit: **4 Monate**
Gewicht: **4.5kg**
Fett i. Tr.: **50%**
Äusseres: **Geschmierte Rinde**

Laktosefrei: **Ja**
Verkaufs-Einheiten:
**1/1 Laib, 1/2 Laib,
1/4 Laib**
Lab: **tierisch**