

**WALKER**★  
LE GOUT DU VALAIS

**BERGFÜHRER 1865**  
**GUIDE DE MONTGAGNE 1865**





## BERFÜHRER 1865 / GUIDE DE MONTAGNE 1865

---

Vollmundiger Hartkäse, aus feiner thermisierter Schweizer Berg-Milch, traditionell hergestellt.

### Reifezeit

Optimal ab 5 Monaten

### Energiewert

100 g enthalten:  
440 kcal (1825kj)  
Eiweiss 26 g  
Wassergehalt 33 g  
Vollfett

### Charakter

Kräftig im Biss. Entfaltet einen bekömmlichen Abgang ohne Schärfe und Salzigkeit. Urchig würzig erinnert er an das Unverfälschte einer gemütlichen Tischgemeinschaft in der Berghütte. Der «Protein-Riegel» unserer Bergführer.

### Käse aufbewahren

Lagerempfehlung für den Konsumenten  
Im Kühlschrank in Folie eingepackt mindestens zwei Wochen haltbar. Eine halbe Stunde vor dem Geniessen den Käse bei Raumtemperatur stehen lassen.

### Käse Geniessen

Gehört wie der Weisswein zu einer erfolgreichen Gipfelbesteigung.

Fromage à pâte dure au goût puissant, fabriqué selon des méthodes traditionnelles à partir de bon lait suisse de montagne thermisé.

### Affinage

Idéal à partir de 5 mois

### Valeur énergétique

100 g contiennent:  
440 kcal (1825 kj)  
Protéines 26 g  
Teneur en eau 33 g  
Gras

### Caractère

Saveur puissante en bouche. Déploie une note finale plaisante, ni âpre ni salée. La saveur piquante authentique rappelle l'ambiance conviviale des tablées en cabane. La «barre protéinée» de nos guides de montagne.

### Conservation

Recommandations pour les consommateurs  
Se conserve au moins deux semaines au réfrigérateur emballé dans un film alimentaire. Laisser une demi-heure à température ambiante avant de consommer.

### Dégustation

Le complément indispensable d'une ascension réussie, au même titre que le vin blanc.