



Bio-Alpeblueme-Käse

Bio-Alpeblueme-Käse wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE-Richtlinien hergestellt. Er zeichnet sich aus durch sein wunderbar würziges, blumiges Aroma, die regelmässige kleine Lochung und den butterweichen Schnitt.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



Reine biologische Herstellung:

Aus Biomilch von den umliegenden Bauern stellt Melchior Schoch in der Käserei Restaurant-Käserei Berghof im Aewil z Ganterschwil mit den feinen Bio-Blueme, den Bio-Alpenblueme-Käse her. Alpenblume das ist der Club wo Melchior Jodler ist. Dieser Käse hat am schweizerischen Regionalproduktwettbewerb die Silbermedaille gewonnen.

Ganz einfach: Diesen halbharten Bio-Alpenblueme-Käse muss man haben und geniessen.



ProCert Safety AG



Spezifikationen:

Käsename:	Bio-Alpeblueme-Käse
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 7 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	bis etwa maiskorngross
Geschmack:	Dieser Bio-Alpenblumenduftende Käse braucht jeder Geniesser
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %
Reife:	2.5 - 5 Monate
Haltbarkeit:	4 Wochen
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Kuchekäsegerichte
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse Culinarium Gütesiegel Toggenburg

Familienkäserei
Melchior Schoch
Restaurant-Käserei
Berghof
Aewil (Berghof AG)
CH - 9608 Ganterschwil
Tel: +41 71 983 15 72
Fax +41 71 983 35 45
info@berghof-ag.ch
www.berghof-ag.ch

