



Melchs Bio-Alpenkräuterkäse

Melchs Bio-Alpenkräuterkäse wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE-Richtlinien hergestellt. Er zeichnet sich aus durch sein wunderbar duftendes Alpenkräuteraroma, und den butterweichen Schnitt.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG



Reine biologische Herstellung:

Aus Biomilch stellt Melchior Schoch in der Käserei Restaurant-Käserei Berghof im Aewil z Ganterschwil mit den feinen Bio-Alpenkräuter den Bio-Alpenkräuter-Käse her. Der Bio-Alpenkräuter-Käse wird nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Er hat am schweizerischen Regionalproduktwettbewerb die Bronzemedaille gewonnen. Ganz einfach: Diesen halbharten Bio-Alpenkräuter-Käse muss man haben und geniessen.

Spezifikationen:

Käse name: Bio-Berghof-Käse
Typ: Halbhartkäse
Rohstoff: aus frischer Bio-Milch und Alpenkräuter
Form: rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht: Laib 7 kg
Rinde: geschmiert
Lochung: etwa mais Korngröss
Geschmack: Dieser Bio-Alpenkräuterduftende Käse braucht jeder Geniesser
Fettgehalt: vollfett, min. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, 57-63 %
Reife: 3 - 5 Monate
Haltbarkeit: 4 Wochen
Verwendung: Schnittkäse, Fondue, Raclette, Kuchekäsegerichte
Kennzeichen: CH 5052, Bio - Label 10575.08 Bio Suisse
Culinarium Gütesiegel Toggenburg

Bio-Alpenkräuter:

- Oregano
- Petersilie
- Basilikum
- Paprika
- Estragon
- Salbei
- Majoran
- Thymian



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