



# Bio-Berghof-Bärlauchchäs

Der Bio-Berghof-Bärlauchchäs wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE Richtlinien hergestellt. Bärlauch aus der Gegend verleiht ihm sein unverwechselbares Aroma.



**Persönlichkeit:  
Melchior Schoch  
Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG

## Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Bärlauchchäs nach den BIO SUISSE – Richtlinien hergestellt. Ca 3000 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser milder, Bio-Berghof-Bärlauchchäs konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Bärlauchchäs entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden und mit Bärlauch von der Thur.

Ganz einfach: Dieser milde, vollfette bärlauchige Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.



## Spezifikationen:

Käse name: Bio-Berghof-Bärlauchchäs

Typ: Halbhartkäse

Rohstoff: aus frischer Bio-Milch und Bärlauch

Form: rund, Durchmesser 30 cm

Gewicht: Laib 7 kg

Rinde: geschmiert

Lochung: etwa maiskorngross

Geschmack: Dieser milde vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden 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



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