



Bio-Berghof-Käse

Bio-Berghof-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 Aroma, die regelmässige kleine Lochung und den butterweichen Schnitt.



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG

Reine biologische Herstellung:

Seit 2002 wird der Bio-Berghof-Käse 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, wunderbar würziger Bio-Berghof-Käse konsumiert wird.

Ob jung und mild oder länger gelagert– der wunderbar würzige, halbharte Bio-Berghof-Käse entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden .

Ganz einfach: Dieser vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikationen:

Käsename:	Bio-Berghof-Käse
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 7 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	bis etwa mais Korngrösse
Geschmack:	Ob jung und mild oder länger gelagert– der wunderbar würzige Bio-Berghof-Käse 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