

Bio-Berghof-Chümichäs

Der Bio-Berghof-Chümichäs wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung hergestellt. Der Kümmel verleiht ihm ein spezielles Aroma.



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG



Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Chümichäs 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 mit Kümmel versehener, Bio-Berghof-Chümichäs konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Chümichäs entsteht aus Kümmel und feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden.

Ganz einfach: Dieser chümige, vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikationen:

Käsename:	Bio-Berghof-Chümichäs (Kümmel)
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch und Kümmel
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 7 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	Wild mit Kümmel
Geschmack:	Dieser chümige 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, Küchekäsegerichte
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