



# Bio-Berghof-Chrüterchäs

Bio-Berghof-Chrüterchäs wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE Richtlinien hergestellt.

Mit seinem Kräuteraroma überzeugt er jeden Geniesser.



**Persönlichkeit:**  
**Melchior Schoch**  
**Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG



## Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Chrüterchäs 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-Chrüterchäs konsumiert werden kann.

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

Ganz einfach: Dieser milde, nach italienischen Kräutern duftende, vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.



## Spezifikationen:

Käse name: Bio-Berghof-Chrüterchäs

Typ : Halbhartkäse

Rohstoff : aus frischer Bio-Milch und Kräutern

Form: rund, Durchmesser 30 cm

Gewicht: Laib 7 kg

Rinde: geschmiert

Lochung: wild mit Kräutern

Geschmack: Dieser milde, nach Kräutern duftende, 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

## Bio-Kräuter:

- Thymian
- Rosmarin
- Basilikum
- Origan
- Bohnenkraut
- Lorbeer
- Lavendel

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