



# Bio-Berghof Hopp Schwiz Chäs

Der Bio-Berghof Hopp Schwiz Chäs 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 2006 wird der Bio-Berghof Hopp Schwiz Chäs nach den BIO SUISSE - Richtlinien hergestellt. Ca 3000 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 4-6 Monate im Keller gereift, bis unser mittlerer, wunderbar würziger Bio-Hopp Schwiz-Käse konsumiert wird.

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

Ganz einfach: Dieser vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.



**BIOSUISSE**

## Spezifikationen:

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