



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



Bio-Berghof-Pfäfferchäs

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

Genisser überzeugt er mit seinem wunderbar scharfen Aroma.



Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Pfäfferchäs 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 pfäffrig-scharfer, Bio-Berghof-Pfäfferchäs konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Pfäfferchäs entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Er hat 2007 an der internationalen Olympiade der Käse aus den Bergen die Goldmedaille geholt. Ganz einfach: Dieser scharfe vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikationen:

Käse name:	Bio-Berghof-Pfäfferchäs
Typ:	Halbhartkäse
Rohstoff:	aus frischer Bio-Milch und Pfäffer
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 7 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	wild, mit rotem Pfeffer
Geschmack:	Dieser pfäffrig-scharfe 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



ProCert Safety AG



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