



Bio-Berghof-Käse aus der Sulz

Biologische Milch aus der nächsten Umgebung ist die Grundlage für den Bio-Berghof-Käse aus der Sulz, den die Käserei Berghof in Ganterschwil nach BIO-SUISSE-Richtlinien herstellt. Eine Wein- und Kräutersulz verleiht ihm die besondere Note.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



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

Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Käse aus der Sulz nach den BIO SUISSE – Richtlinien hergestellt. Ca. 3000 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 4-10 Monate im Keller gereift, bis unser rassiger, Bio-Berghof-Käse in die Wein und Kräutersulz gelegt werden kann. Nun die Wein und Kräutersulz verleiht dem rassigem Bio-Berghof-Käse die besonderen Note. Der halbharte Bio-Berghof-Käse aus der Sulz entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden, und der Wein und Kräutersulz Ganz einfach: Dieser rassige, vollfette, halbharte Sulzkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikationen:

Käsename:	Bio-Berghof-Käse aus der Sulz
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch, sowie aus Wein und Kräutersulz
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 7 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	bis etwa maiskorngross
Geschmack:	Dieser rassige, vollfette, halbharte Sulzkäse überzeugt jeden Geniesser.
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %
Reife:	4-10 Monate
Haltbarkeit:	4 Wochen