



Bio-1/4fette St.Galler Bergkäse mit Kräutern

Der Bio-1/4 Fett-St.Galler-Bergkäse mit Kräutern wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Bergmilch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE Richtlinien hergestellt. Die lange Lagerzeit und die Kräuter verleihen ihm sein wunderbar würziges bis rasses Aroma.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG



Reine biologische Herstellung:

„Berghof Melch“ hat den 1/4 fett Bio-Käse auf den Geschmack gebracht. Der Bio 1/4 Fette St.Galler Bergkäse mit Kräuter hat ein wunderbares bis kräftiges Aroma das die Leute erfreut die eine Kost mit wenig Fett suchen. Er wird nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Aus Biobergmilch von den Bergbauern stellt Melchior Schoch in der Käserei Restaurant-Käserei Berghof im Aewil z Ganterschwil den 1/4 Fetten mit Kräuter her.



Spezifikationen:

Käse name:	Bio-1/4fette St.Galler Bergkäse mit Kräutern
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch mit Kräuter
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 6 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	wilde
Geschmack:	Dieser kräftige Kräuterduftende Käse braucht jeder Geniesser
Fettgehalt:	1/4 Fett, min 15% F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %
Reife:	3 - 8 Monate
Haltbarkeit:	4 Wochen
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchekäsegerichte
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse Culinarium Gütesiegel Toggenburg

Bio-Kräuter:

- Thymian
- Rosmarin
- Basilikum
- Origano
- 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