

## Bio-Berghof-Käse mit Aroniabeeren

Der Bio-Berghof-Käse mit Aroniabeeren wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt und Aroniabeeren beigefügt.

Die Aroniabeeren verleihen Ihm eine fruchtig frische 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 29

## Reine biologische Herstellung

Seit 2013 wird der Bio-Berghof-Käse mit Aroniabeeren nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Bio-Käse verarbeitet und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser milder oder würziger Bio-Berghof-Käse, je nach Alter, konsumiert werden kann. Es wird Aroniabeeren zugefügt um den Bio-Berghof-Käse mit Aroniabeeren zumachen. Eine besondere Art ist die Kunst, den Bio-Käse mit Aroniabeeren zu versehen und verschmelzen zu lassen. Bio-Berghof-Käse mit Aroniabeeren entsteht aus feinster Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden und mit Aroniabeeren die Gesundheitsbeere, die reich an Vitaminen, Mineral und Ballaststoffe ist. Die natürliche Kraftquelle.

Ganz einfach: Dieser vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

## Spezifikation

Käsename: Bio-Berghof-Käse mit Aroniabeeren

Halbhartkäse Typ: 100g enthalten:

gesättigte Fettsäuren: 20.5g

0.4g

27.5g

1.8q

Kohlenhydrate:

Zucker:

Eiweiss:

Salz:

aus frischer Bio-Milch, und Aroniabeeren Brennwert: 1736kj (418 kcal) Rohstoff:

Form: rund, Durchmesser 30 cm

Gewicht: Laib 6.5 kg

Rinde: geschmiert

wild mit Aroniabeeren Lochung: Geschmack: jung bis wunderbar würzig, mit fruchtig-

frischer Note

Fettgehalt: vollfett, min. 45% F.i.T. Festigkeit, wff: halbhart, 57-63 %

Reife: 3 - 5 Monate Haltbarkeit: 4 Wochen

Verwendung: Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchenkäsegerichte

Kennzeichen: CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse

Culinarium Gütesiegel Toggenburg