



# Bio-Berghof-Käse mit Trüffel

Bio-Berghof-Käse mit Trüffel 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, mit Trüffel. Die Herbstzeit ist Pilzzeit. Passend dazu haben wir unserem Käse, über das ganze Jahr getrocknete Trüffel beigelegt, was das gewisse Etwas ausmacht.



**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 2008 wird der Bio-Berghof-Käse mit Trüffel nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Bio-Milch wird jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser wunderbar würziger Bio-Berghof-Käse mit Trüffel konsumiert werden kann. Der Trüffelgeschmack bleibt beim Genuss eines Trüffelkäses noch lange erhalten, schliesslich hat das Trüffelaroma im Fett des Käses einen idealen Geschmacksträger gefunden. Der Geruch des Trüffels ist komplex er riecht nach Wald und Erde, ein wenig nach Moschus aber auch ein wenig süsslich. Kosten Sie selbst! Ob jung und mild oder länger gelagert – der wunderbar würzige, halbharte Bio-Berghof-Käse mit Trüffel entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden und mit feinem Trüffel vom Spezialisten.

Ganz einfach: Dieser vollfette, spezielle Halbhartkäse überzeugt die Geniesser.

## Spezifikation

Käse name:	Bio-Berghof-Käse mit Trüffel	
Typ:	Halbhartkäse, thermisiert	
Rohstoff:	aus frischer Bio-Heu-Milch und schwarze Trüffel	
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	
Gewicht:	Laib 6 kg	
Rinde:	geschmiert	100g enthalten:
Lochung:	wild mit Trüffel	Brennwert: 1736kj (418 kcal)
Geschmack:	wunderbar würzig nach Trüffel	Fett: 34g
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.	gesättigte Fettsäuren: 20.5g
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %	Kohlenhydrate: 0.4g
Reife:	3 - 5 Monate	Zucker: 0g
Haltbarkeit:	4 Wochen	Eiweiss: 27.5g
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Küchenkäsegerichte	Salz: 1.8g
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse Culinarium Gütesiegel Toggenburg	