



# Bio-Alpenblumen-Käse

Bio-Alpenblumen-Käse wird seit 2007 in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Der Käse nimmt den Geschmack der Alpenblumen bis ins Innerste auf, dass verleiht ihm das blumige aber doch würzige Aroma.



**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:

Aus Biomilch von den umliegenden Bauern stellt Melchior Schoch in der Käserei Restaurant-Käserei Berghof in Ganterschwil mit den feinen Bio-Blumen der Toggenburger Kräuterfrauen, den Bio-Alpenblumen-Käse her. „Alpeblueme“, dass ist der Jodlerclub in dem Melchior Schoch mit Leib und Seele Jodler ist. Er nimmt gern ein „Zäuerli“ ein Naturjodel. Siehe google oder Youtube Zäuerli ein Genuss wie der Käse! Dieser Käse hat am schweizerischen Regionalproduktwettbewerb die Silbermedaille gewonnen.

Ganz einfach: Diesen halbharten Bio-Alpenbluemen-Käse muss man haben und geniessen.

## Spezifikation:

**Käse name:** Bio-Alpenblumen-Käse  
**Typ :** Halbhartkäse, thermisiert  
**Rohstoff :** aus frischer Bio-Milch und Alpenblumen drum herum  
**Form:** rund, Durchmesser 30 cm  
**Gewicht:** Laib 6 kg  
**Rinde:** geschmiert  
**Lochung:** bis etwa maiskorngross-wild  
**Geschmack:** würzig, blumig nach Alpenblumen  
**Fettgehalt:** vollfett, min. 45% F.i.T.  
**Festigkeit, wff:** halbhart, 57-63 %  
**Reife:** 2.5 - 4 Monate  
**Haltbarkeit:** 4 Wochen  
**Verwendung:** Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchenkäsegerichte  
**Kennzeichen:** CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse  
Culinarium Gütesiegel Toggenburg



100g enthalten:  
Brennwert: 1736kj (418 kcal)  
Fett: 34g  
gesättigte Fettsäuren: 20.5g  
Kohlenhydrate: 0.4g  
Zucker: 0g  
Eiweiss: 27.5g  
Salz: 1.8g