



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



Bio-Berghof-Pfefferkäse

Der Bio-Berghof-Pfefferkäse wird in der Restaurant-Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien und mit dem scharfen roten Cayennepfeffer sowie schwarzem Pfeffer hergestellt.

Geniesser überzeugt er mit seinem wunderbar scharfen Aroma.



Reine biologische Herstellung

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Pfefferkäse nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser, pfeffrig-scharfe Bio-Berghof-Pfefferkäse konsumiert werden kann. Der halbhart Bio-Berghof-Pfefferkäse entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Er hat 2007 an der internationalen Olympiade der Käse aus den Bergen die Goldmedaille geholt.

Ganz einfach: Dieser scharfe vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation

Käsename:	Bio-Berghof-Pfefferkäse	
Typ:	Halbhartkäse	
Rohstoff:	Bio-Heu-Milch und rotem Cayennepfeffer sowie schwarzem Pfeffer, thermisiert	
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	
Gewicht:	Laib 6 kg	100g enthalten:
Rinde:	geschmiert	Brennwert: 1736kj (418 kcal)
Lochung:	wild	Fett: 34g
Geschmack:	pfeffrig-scharf	gesättigte Fettsäuren: 20.5g
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.	Kohlenhydrate: 0.4g
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %	Zucker: 0g
Reife:	3 - 5 Monate	Eiweiss: 27.5g
Haltbarkeit:	4 Wochen	Salz: 1.8g
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchekäsegerichte	
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse Culinarium Gütesiegel Toggenburg	



ProCert Safety AG



BIO SUISSE



CULINARIUM
regio.garantie

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