



**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.



ProCert Safety AG



BIO SUISSE



CULINARIUM
regio.garantie

Spezifikation

Käse name: 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

Rinde: geschmiert

Lochung: wild

Geschmack: pfeffrig-scharf

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

100g enthalten:

Brennwert: 1736kj (418 kcal)

Fett: 34g

gesättigte Fettsäuren: 20.5g

Kohlenhydrate: 0.4g

Zucker: 0g

Eiweiss: 27.5g

Salz: 1.8g

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