



Melch's Toggenburger

Bio-Berghof-Käse

Der Melch's Toggenburger Bio-Berghof-Käse wird in der Restaurant-Käserei Berghof in Aewil, bei Ganterschwil, aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE-Richtlinien hergestellt. Die lange Lagerzeit verleiht ihm sein wunderbar würziges 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
0.9

Reine biologische Herstellung

Seit 2002 wird im Berghof nach den BIO SUISSE - Richtlinien Bio-Käse hergestellt. Aus Regionaler Bioheumilch wird Bio-Käse verarbeitet und anschliessend ca.6 Monate im Keller gereift. Ein rassiger Bio Käse, der mit Wein und Brot ein besonderer Genuss ist. Der halbharte Melch's Toggenburger Bio-Berghof-Käse entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Die lange Lagerzeit verleiht ihm sein wunderbar würziges Aroma. Ganz einfach: Dieser rassige, vollfette, Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikationen

Käse name:	Melch's Toggenburger Bio-Berghof-Käse	
Typ:	Halbhartkäse	
Rohstoff:	Bio-Heu-Milch, thermisiert	
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	100g enthalten
Gewicht:	Laib 6 kg	Brennwert: 1736kj (418 kcal)
Rinde:	geschmiert	Fett: 34g
Lochung:	bis maiskorngross	gesättigte Fettsäuren: 20.5g
Geschmack:	rassig, würzig,	Kohlenhydrate: 0.4g
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.	Zucker: 0g
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %	Eiweiss 27.5g
Reife:	ca. 6 Monate	Salz 1.8g
Haltbarkeit:	4 Wochen	
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchenkäsegerichte	
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse Culinarium Gütesiegel Toggenburg	