



# Bio-Berghof Hopp Schwiz Chäs

Der Bio-Berghof Hopp Schwiz Chäs wird in der Restaurant-Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE-Richtlinien hergestellt. Er zeichnet sich aus durch sein wunderbar würziges Aroma, die regelmässige kleine Lochung und den butterweichen Schnitt. Er ist der mittel-reife Käse aus dem Hause Berghof.



**Persönlichkeit:**  
**Melchior Schoch**  
**Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG



**BIOSUISSE**



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 2006 wird der Bio-Berghof Hopp Schwiz Chäs (Käse) nach den BIO SUISSE -Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend ca. 4 Monate im Keller gereift, bis unser mittlerer, wunderbar würziger Bio-Hopp Schwiz-Chäs konsumiert wird. Ob jung und mild oder länger gelagert- der wunderbar mittel würzige, halbharte Bio-Berghof Hopp Schwiz Chäs entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Ganz einfach: Dieser vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

## Spezifikationen

Käse name:	Bio-Berghof Hopp Schwiz Chäs mittel	
Typ:	Halbhartkäse	
Rohstoff:	Bio-Milch, thermisiert	
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	
Gewicht:	Laib 6 kg	100g enthalten:
Rinde:	geschmiert	Brennwert: 1736kJ (418 kcal)
Lochung:	etwa mais Korngröss	Fett: 34g
Geschmack:	der wunderbar mittel würzige	gesättigte Fettsäuren: 20.5g
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.	Kohlenhydrate: 0.4g
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %	Zucker: 0g
Reife:	ca. 4 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	