



Bio-Berghof-Hanfsamenkäse

Der Bio-Berghof-Hanfsamenkäse wird in der Restaurant-Käserei Berghof mit Bio-Heu-Milch aus der nächsten Umgebung hergestellt. Er zeichnet sich aus durch seine hochwertigen Hanfsamen die besonders reich an Vitaminen und Omega Fettsäuren sind.

„Die Zeit ist reif für die natürliche Art gesund zu leben.“



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG



Reine biologische Herstellung

Seit 2010 wird im Berghof Bio-Berghof-Hanfsamenkäse nach den BIO SUISE – Richtlinien hergestellt. Die Bio-Milch stammt von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Hanfsamen zählt man zu den hochwertigen Ölfrüchten, die seit Urzeiten für die Ernährung genutzt werden. In den kleinen Hanfsamen stecken wertvolle Substanzen, speziell Vitamin B1 und B2, Vitamin E und Calcium, Magnesium, Kalium wie auch Eisen. Der Hanfsamen liefert die wertvollen Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren.

Im Jahr 2012 hat Melch's Bio-Berghof-Hanfsamenkäse den Best-Innovationspreis an der Weltmesse Intermopro erhalten!



Familienkäserei
Melchior Schoch
Restaurant-Käserei
Berghof
Aewil (Berghof AG)
CH - 9608 Ganter-
schwil
Tel: +41 71 983 15 72
Fax +41 71 983 35 45
info@berghof-ag.ch
www.berghof-ag.ch

Spezifikationen

Käse name: Bio-Berghof-Hanfsamenkäse
Typ: Halbhartkäse, thermisiert
Rohstoff: aus Bio-Milch und Hanfsamen
Form: rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht: Laib ca.6 kg
Rinde: geschmiert
Lochung: wild mit Hanfsamen
Geschmack: wunderbar würzig, hanfig, nussig
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, Culinarium Gütesiegel
Toggenburg, Suisse Garantie

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

