



Bio-Berghof-Käse

Bio-Berghof-Käse wird in der Restaurant-Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Er zeichnet sich aus durch sein wunderbar mild würziges Aroma, die regelmässige kleinen Lochung und den butterweichen Schnitt.



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

Reine biologische Herstellung

Seit 2002 wird der Bio-Berghof-Käse nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Aus Bio-Milch wird jeden Morgen Bio-Käse hergestellt und anschliessend ca. 2 Monate im Keller gereift, bis unser wunderbar Mild-würziger Bio-Berghof-Käse konsumiert werden kann.

Jung und mild, kurz gelagert, der wunderbar mild würzige, halbharte Bio-Berghof-Käse entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden.

Ganz einfach: Dieser vollfette milde Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation

Käse name:	Bio-Berghof-Käse
Typ:	Halbhartkäse
Rohstoff:	Bio-Milch, thermisiert
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 6kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	bis etwa maiskorngross
Geschmack:	jung und mild
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %
Reife:	ca. 2 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