



# Bio-Berghof-Käse-Fondue

Bio-Berghof-Käse-Fondue wird in der Restaurant-Käserei Berghof aus Bio-berghof-Käse aus hauseigener Produktion nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Es zeichnet sich aus durch sein wunderbar mittelwürziges Aroma.



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



ProCert Safety AG

## Reine biologische Herstellung

Seit 2002 wird das Bio-Berghof-Käse-Fondue nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Aus Bio-Berghof-Käse, Bio-Wein und Bio-Apfelwein wird das Bio-Berghof-Fondue hergestellt

Das mittelwürzige Bio-Berghof-Käse-Fondue im Caquelon, das mit Knoblauch ausgestrichen wird, oder einfach mit frischen Knoblauch nach belieben beigegeben, befüllen, auf mittlerer Hitze langsam aufwärmen, bis es köchelt, dann etwas Kirsch bis 2cl Pro Person, beigegeben, nun ist es für den Genuss bereit, mit Brot oder Servelat. En Guete!

Das überzeugt jeden Geniesser.



## Spezifikation

Fondue name: Bio-Berghof-Huus Fondue  
Rohstoff: Bio-Berghof-Käse, thermisiert  
Beutel: 2er, 3er, 4er  
Gewicht: 0.6kg, 0.9kg 1.2kg  
Geschmack: mittelwürzig  
Haltbarkeit: 8 Wochen  
Verwendung: Fondue, Küchenkäsegerichte  
Kennzeichen: CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse  
Culinarium Gütesiegel Toggenburg

100g enthalten:  
Brennwert: 11000kj 265kcal)  
Fett: 21g  
gesättigte Fettsäuren: 9g  
Kohlenhydrate: 0.4g  
Zucker: 0g  
Eiweiss: 7g  
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