



Bio-Berghof-Tomaten-Basilikum-Käse

Bio-Berghof-Käse mit Tomaten und Basilikum wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt und mit getrockneten Tomaten und Basilikum im Teig verfeinert. Er zeichnet sich durch seinen frischen Geschmack mit italienischer Note aus.



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 2006 wird der Bio-Berghof-Tomaten-Basilikum-Käse nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet. Es werden getrocknete Tomaten mit Basilikum beigemischt und anschliessend 2 – 5 Monate im Keller gereift. Somit wird dem Käse seine italienische Note gegeben.

Bio-Berghof-Käse mit Tomaten und Basilikum entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Ganz einfach: Dieser vollfette Halbhartkäse mit Tomaten und Basilikum überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation

Käse name:	Bio-Berghof-Tomaten-Basilikum-Käse	
Typ:	Halbhartkäse, thermisiert	
Rohstoff:	aus frischer Bio-Milch mit Tomaten und Basilikum	
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	
Gewicht:	Laib 6 kg	100g enthalten
Rinde:	geschmiert	Brennwert: 1736kj (418 kcal)
Lochung:	wild, mit Tomaten und Basilikum	Fett: 34g
Geschmack:	würzig mit italienischem Charakter	gesättigte Fettsäuren: 20.5g
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.	Kohlenhydrate: 0.4g
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %	Zucker: 0g
Reife:	2- 5 Monate	Eiweiss: 27.5g
Haltbarkeit:	4 Wochen	Salz: 1.8g
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchenkäsegerichte	
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse Culinarium Gütesiegel Toggenburg	