

Bio-St.Galler

Der Bio-St.Galler wird in der Restaurant-Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Heumilch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE-Richtlinien hergestellt. Die lange Lagerzeit verleiht ihm sein wunderbar würziges Aroma.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG

Reine biologische Herstellung

Seit 2004 wird der Bio-St.Galler nach den BIO SUISSE - Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Biomilch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend ca. 10 Monate im Keller gereift. Ein rassiger Bio-St.Galler, der mit Wein und Brot ein besonderer Genuss ist.

Der halbharte Bio-St.Galler entsteht aus feinsten Bio-Heumilch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Die lange Lagerzeit verleiht ihm sein wunderbar würziges Aroma.

Ganz einfach:

Dieser rassige, vollfette, Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikationen:

Käse name:	Bio-St.Galler	100g enthalten:	Brennwert: 1736kj (418 kcal)
Typ:	Halbhartkäse	Fett:	34g
Rohstoff:	Bio-Heu-Milch, thermisiert	gesättigte Fettsäuren:	20.5g
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	Kohlenhydrate:	0.4g
Gewicht:	Laib 7 kg	Zucker:	0g
Rinde:	geschmiert	Eiweiss:	27.5g
Lochung:	bis maiskorngross	Salz:	1.8g
Geschmack:	dieser rassige, vollfette, Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.		
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.		
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %		
Reife:	ca. 10 Monate		
Haltbarkeit:	4 Wochen		
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchenkäsegerichte		
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse Culinarium Gütesiegel Toggenburg		



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