

# 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:
Typ:	Halbhartkäse	Brennwert: 1736kj (418 kcal)
Rohstoff:	Bio-Heu-Milch, thermisiert	Fett: 34g
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	gesättigte Fettsäuren: 20.5g
Gewicht:	Laib 7 kg	Kohlenhydrate: 0.4g
Rinde:	geschmiert	Zucker: 0g
Lochung:	bis maiskorngross	Eiweiss: 27.5g
Geschmack:	dieser rassige, vollfette, Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.	Salz: 1.8g

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