



Baumwipfel-Fondue

Berghof-Baumwipfel-Fondue wird in der Restaurant-Käserei Berghof aus Bio-berghof-Käse aus hauseigener Rezeptur und Produktion hergestellt. Es zeichnet sich aus durch sein wunderbar mild würziges Baum Aroma aus.



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



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

0.1

Reine einheimische Herstellung

Seit 2020 wird das Berghof-Baumwipfel-Fondue hergestellt. Aus Bio-Berghof-Käse, Wein und Apfelwein wird das Berghof-Baumwipfel-Fondue hergestellt. Das mild-würzige Berghof-Baumwipfel-Fondue in Caquelon das mit Knoblauch ausgestrichen oder einfach mit frischen Knoblauch je nach belieben befüllen, und dann auf mittlerer Stufe langsam aufwärmen bis es köchelt, nach belieben etwas Kirsch beigen, bis 2cl pro Person, nun ist das Fondue servierbereit, mit Brot oder Servelat. En Guete!
Das überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation

Fondue name: Berghof-Baumwipfel-Fondue
Rohstoff: Berghof-Käse, thermisiert
Beutel: 2er, 3er, 4er
Gewicht: 0.6kg, 0.9kg 1.2kg
Geschmack: mittelwürzig, bäumig
Haltbarkeit: 8 Wochen
Verwendung: Fondue, Küchenkäsegerichte
Kennzeichen: CH 5052,

100g enthalten:
Brennwert: 11000kj 265kcal)
Fett: 21g
gesättigte Fettsäuren: 9g
Kohlenhydrate: 0.4g
Zucker: 0g
Eiweiss: 7g
Salz: 1.8g