



1/4 fett Toggenburger Bio-Berghof-Käse

Melch's 1/4 fett Toggenburger Bio-Berghof-Käse wird in der Restaurant-Käserei Berghof in Aewil, bei Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Die lange Lagerzeit verleiht ihm sein wunderbar würziges bis rasses Aroma.



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

Bio-Käse jetzt auch für die, die auf Gesundheit und Gewicht achten. Unübersehbar ist inzwischen der Trend zu weniger Fett, wobei alle Beteiligten umso erfreuter sind wenn dabei der Geschmack nicht leidet. Seit 2004 wird im Restaurant-Käserei Berghof einer in dieser Hinsicht hervorragender 1/4 Fett-Bio-Käse wie alle Spezialitäten des Hauses nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt.

Der rassigwürzige Melch's 1/4 fett Toggenburger Bio-Berghof-Käse wird 4-14 Monate im Keller gereift und ist mit Wein und Brot ein besonderer Genuss.

Ganz einfach: Dieser rassigwürzige bis rässe, 1/4 fette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation

Käsename: 1/4 fett Toggenburger Bio-Berghof-Käse

Typ: Halbhartkäse thermisiert

Rohstoff: aus frischer Bio-Heu-Milch

Form: rund, Durchmesser 30-33 cm

Gewicht: Laib 6 kg

Rinde: geschmiert

Lochung: wild

Geschmack: rassigwürzig bis räss

Fettgehalt: 1/4 Fett, min. 15% F.i.T.

Festigkeit, wff: halbhart, 57-63 %

Reife: 4 - 14 Monate

Haltbarkeit: 4 Wochen

Verwendung: Schnittkäse, Fondue, Küchenkäsegerichte

Kennzeichen: CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse
Culinarium Gütesiegel Toggenburg

100g enthalten:

Brennwert: 1080kj (258 kcal)

Fett: 12.5g

gesättigte Fettsäuren: 7.5g

Kohlenhydrate: 0.1g

Zucker: 0g

Eiweiss: 36.2g

Salz: 2.0g