



# Ziegenkäse vom Berghof

Der Ziegenkäse wird in der Restaurant-Käserei Berghof aus Ziegenmilch aus der Nächsten Umgebung hergestellt. Er zeichnet sich aus durch sein wunderbar würziges Aroma, und wird noch Traditionell in meiner Käserei hergestellt.



**Persönlichkeit:**  
**Melchior Schoch**  
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG

## Reine Regionale Herstellung

Seit 2010 wird im Berghof-Ziegenkäse aus der Region hergestellt. Die Ziegenmilch ist von einheimischen Bauern und wird noch direkt angeliefert und frisch verarbeitet und anschliessend 1 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser milder, wunderbar würziger bis rassiger je nach Alter, Ziegenkäse konsumiert wird. Ob jung und mild oder länger gelagert– der wunderbar würzige, halbharte Ziegenkäse entsteht aus feinsten regionaler Ziegenmilch. Ganz einfach: Dieser vollfette Halbhartkäse Ziegenkäse überzeugt jeden Geniesser.

## Spezifikationen

**Käse name:** Ziegenkäse vom Berghof  
**Typ:** Halbhartkäse, thermisiert  
**Rohstoff:** aus frischer Ziegenmilch  
**Form:** rund, 20cm + 12cm + 10cm  
**Gewicht:** Laib ca. 1kg ca. 500g ca. 300g  
**Rinde:** geschmiert  
**Lochung:** bis etwa mais Korngröss  
**Geschmack:** Ob jung und mild oder länger gelagert– der wunderbar würzige Ziegenkäse überzeugt jeden Geniesser.  
**Fettgehalt:** vollfett, min. 45% F.i.T.  
**Festigkeit, wff:** halbhart, 57-63 %  
**Reife:** 1 - 5 Monate  
**Haltbarkeit:** 4 Wochen  
**Verwendung:** Schnittkäse, Fondue, Raclette, Kuchekäsegerichte  
**Kennzeichen:** CH 5052, Culinarium

100g enthalten:  
Brennwert: 1794kj (429 kcal)  
Fett: 35g  
gesättigte Fettsäuren: 20.5g  
Kohlenhydrate: 1.5g  
Zucker: 0g  
Eiweiss: 27g  
Salz: 2g



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