

Bio-Berghof-Chümichäs

Der Bio-Berghof-Chümichäs wird in der Restaurant-Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung hergestellt. Der „Chümi“, Kümmel im Teig verleiht ihm ein spezielles 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

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Chümichäs nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser mit Kümmel versehener, Bio-Berghof-Chümichäs konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Chümichäs entsteht aus Kümmel und feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Ganz einfach:

Dieser chümige, vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation

Käse name:	Bio-Berghof-Chümichäs (Kümmel)	
Typ:	Halbhartkäse	
Rohstoff:	Bio-Heu-Milch, thermisiert und Kümmel	
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	
Gewicht:	Laib 6 kg	100g enthalten:
Rinde:	geschmiert	Brennwert: 1736kj (418 kcal)
Lochung:	wild mit Kümmel	Fett: 34g
Geschmack:	mild, chümig	gesättigte Fettsäuren: 20.5g
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.	Kohlenhydrate: 0.4g
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %	Zucker: 0g
Reife:	3 - 5 Monate	Eiweiss: 27.5g
Haltbarkeit:	4 Wochen	Salz: 1.8g
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchenkäsegerichte	
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse Culinarium Gütesiegel Toggenburg	