



## Berghof-Hanf-Geiss-Käse

Der Berghof-Hanf-Geiss-Käse wird in der Restaurant-Käserei Berghof mit Ziegenmilch aus der nächsten Umgebung hergestellt. Er zeichnet sich aus durch seinen hochwertigen Hanf der den besonderen Geschmack gibt.



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



ProCert Safety AG

### Reine regionale Herstellung

Seit 2010 wird im Berghof der Berghof-Hanf-Geiss-Käse nach bestem Wissen und Erfahrung hergestellt. Die Ziegenmilch stammt von gesunden Ziegen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Hanf verleiht dem Geiss-Käse eine besondere Note.

Die Pflanze Hanf, gehört zu den höchstentwickelten Pflanzenfamilien der Erde.

**HANF** liefert die haltbarsten Naturfasern überhaupt. Hanf gehört zu den ältesten und vielfältigsten Kulturpflanzen der Menschheit und verleiht dem Berghof-Hanf-Geiss-Käse den ganz besonderen Geschmack.

### Spezifikationen

Käsename:	Berghof-Hanf-Geiss-Käse
Typ:	Halbhartkäse, thermisiert
Rohstoff:	aus frischer Ziegenmilch und Hanf
Form:	rund, Durchmesser 18 cm
Gewicht:	Laib ca. 1 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	wild
Geschmack:	jung und mild oder länger gelagert bis wunderbar würzig
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %
Reife:	1 - 5 Monate
Haltbarkeit:	4 Wochen
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchekäsegerichte
Kennzeichen:	CH 5052, 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