



# Bio-Berghof-Bärlauchchäs

Der Bio-Berghof-Bärlauchchäs wird in der Restaurant-Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Bärlauch aus der Gegend verleiht ihm sein unverwechselbares Aroma.



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



ProCert Safety AG

## Reine biologische Herstellung

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Bärlauchchäs 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 milder, Bio-Berghof-Bärlauchchäs konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Bärlauchchäs entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden und mit Zartem Bärlauch von der Thur, im schönen Toggenburg.

Ganz einfach: Dieser milde, vollfette bärlauchige Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

## Spezifikation

Käse name:	Bio-Berghof-Bärlauchchäs
Typ:	Halbhartkäse
Rohstoff:	Bio-Heu-Milch, thermisiert und Bärlauch
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 6 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	wilde Lochung mit Bärlauch
Geschmack:	mild, bärlauchig-knoblauchartig
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %
Reife:	3 - 5 Monate
Haltbarkeit:	4 Wochen
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchekäsegerichte

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

100g enthalten:	
Brennwert:	1736kJ (418 kcal)
Fett:	34g
gesättigte Fettsäuren:	20.5g
Kohlenhydrate:	0.4g
Zucker:	0g
Eiweiss:	27.5g
Salz:	1.8g



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