



Bio-Berghof-Chrüterchäs

Bio-Berghof-Chrüterchäs wird in der Restaurant-Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE Richtlinien hergestellt.

Mit seinem italienischen Kräuteraroma überzeugt er jeden Geniesser.



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG



Reine biologische Herstellung

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Chrüterchäs 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-Chrüterchäs konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Chrüterchäs entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden.

Ganz einfach: Dieser milde, nach italienischen Kräutern duftende, vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.



Spezifikationen

Käse name: Bio-Berghof-Chrüterchäs
Typ: Halbhartkäse
Rohstoff: Bio-Heu-Milch und
Kräutern, thermisiert

Form: rund, Durchmesser 30 cm

Gewicht: Laib 7 kg

Rinde: geschmiert

Lochung: wild mit Kräutern

Geschmack: mild, nach italienischen
Kräutern duftend

Fettgehalt: vollfett, min. 45% F.i.T.

Festigkeit, wff: halbhart, 57-63 %

Reife: 3 - 5 Monate

Haltbarkeit: 4 Wochen

Verwendung: Schnittkäse, Fondue, Raclette,
Küchenkäsegerichte

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

Bio-Kräuter:

- Thymian
- Rosmarin
- Basilikum
- Origano
- Bohnenkraut
- Lorbeerblätter
- Lavendelblüten

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