



# Melch`s Bio-Alpenkräuterkäse

Melch`s Bio-Alpenkräuterkäse wird in der Käserei Berghof aus Bioheumilch hergestellt und mit Alpenkräuter bei der Herstellung vermischt. Somit sind die Alpenkräuter im Teig und kommen so wunderbar zur Geltung in Ansicht und Geschmack. Er zeichnet sich durch sein wunderbar Alpenkräuter duftendes Aroma aus.



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



ProCert Safety AG



**BIOSUISSE**

## Reine biologische Herstellung

Aus Bioheumilch stellt Melchior Schoch in der Restaurant-Käserei Berghof im Aewil, Ganterschwil mit den feinen Bio-Alpenkräuter den Bio-Alpenkräuter-Käse her. Der Bio-Alpenkräuter-Käse wird nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Er hat am schweizerischen Regionalproduktewettbewerb 2007 und in Hopfgarten die Bestätigung 2016 die Bronzemedaille gewonnen in . Ganz einfach:

Diesen halbharten Bio-Alpenkräuter-Käse muss man haben und geniessen.

## Spezifikation

Käsename: Melch`s Bio-Alpenkräuter-Käse  
Typ: Halbhartkäse, thermisiert  
Rohstoff: aus Bio-Milch und Alpenkräuter  
Form: rund, Durchmesser 30 cm  
Gewicht: Laib 6 kg  
Rinde: geschmiert  
Lochung: wilde Lochung mit Alpenkräuter  
Geschmack: würzig nach Alpenkräuter  
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

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

### Bio-Alpenkräuter:

- Oregano
- Petersilie
- Basilikum
- Paprika
- Estragon
- Salbei
- Majoran
- Thymian

**CULINARIUM**  
regio-garantie

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