



Bio-Baumnuss-Käse

Der Bio-Baumnuss-Käse wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Bio-Baumnüsse machen den Bio-Käse leicht knackig und interessant.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG



„DAS IST EINE KNACKNUSS, SPRICHWORT“

„DIE BAUMNUSS IST KONZENTRATIONSFÖRDERND“

Reine biologische Herstellung

Aus Biomilch von den umliegenden Bauern von den Biokühen stellt Melchior Schoch in der Käserei Restaurant-Käserei Berghof in Ganterschwil den geheimnisvollen Bio-Baumnusskäse her. Der Bio-Baumnusskäse aus dem Toggenburg, entsteht mit Bio-Baumnüssen die anregend und konzentrationsfördernd sind. Bio-Baumnüsse haben wertvolle Omega 3 Fettsäuren. Ganz einfach: Diesen halbharten Bio-Baumnuss-Käse tankt deine Energie auf und muss man haben.

Spezifikation

Käse name:	Bio-Baumnuss-Käse	100g enthalten:
Typ:	Halbhartkäse	Brennwert: 1736kj (418 kcal)
Rohstoff:	aus frischer Bio-Milch und Bio-Baumnuss	Fett: 34g
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	gesättigte Fettsäuren: 20.5g
Gewicht:	Laib 6 kg	Kohlenhydrate: 0.4g
Rinde:	geschmiert	Zucker: 0g
Lochung:	bis etwa maiskorngross-wild	Eiweiss: 27.5g
Geschmack:	baumnussig	Salz: 1.8g
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.	
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %	
Reife:	2.5 - 5 Monate	
Haltbarkeit:	4 Wochen	
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchenkäsegerichte	
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse 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