



# Bio-Berghof-Träumli

Das Bio-Berghof-Träumli wird in der Restaurant-Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Es ist ein Weiss-Schimmel Chäsli Halbhart, etwas ganz Besonderes.



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



ProCert Safety AG

## Reine biologische Herstellung

Seit 2020 wird das Bio-Berghof-Träumli nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Aus Bio-Milch wird am Morgen das Berghof-Träumli hergestellt und anschliessend 2 Wochen im Keller gereift, bis unser Weiss-Schimmel-Chäsli konsumiert werden kann.

Bio-Berghof-Träumli entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Das junge, milde und zarte Weiss-Schimmel-Chäsli ist ein Traum.

Ganz einfach: Dieses vollfette, halbharte Berghof-Träumli überzeugt jeden Geniesser. „Ich Träume heute noch davon.“

## Spezifikation

Käse name: Berghof-Träumli  
Typ: Halbhartkäse  
Rohstoff: Bio-Milch, thermisiert  
Form: Schiffli, Länge 12cm  
Gewicht: ca. 0.2kg  
Rinde: Weiss schimmel  
Lochung: Wild  
Geschmack: jung, mild und cremig  
Fettgehalt: vollfett, min. 45% F.i.T.  
Festigkeit, wff: halbhart, 57-63 %  
Reife: 2 Wochen  
Haltbarkeit: 3 Wochen  
Verwendung: Schnittkäse,  
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