



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