



Toggenburger-Fondue

Berghof-Toggenburger-Fondue wird in der Restaurant-Käserei Berghof aus Berghof-Käse aus hauseigener Produktion hergestellt. Es zeichnet sich durch sein wunderbar mittel-würziges Toggenburger Altmaa Aroma aus.



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



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

0.1

Reine einheimische Herstellung

Seit 2020 wird das Berghof-Toggenburger-Fondue hergestellt. Aus Berghof-Käse, Wein und Toggenburger Apfelwein, sowie Toggenburger Altmaa wird das Berghof-Toggenburger-Fondue hergestellt

Das mittel-würzige Berghof-Toggenburger-Fondue in das Caquelon, das mit Knoblauch ausgestrichen ist, oder frische Knoblauchzehen beigegeben, dann bei mittlerer Hitze langsam aufwärmen bis es köchelt, je nach Wunsch etwas Kirsch beigen, bis 2cl pro Person. Nun ist es genussbereit, mit Brot oder Servelat. En Guete!

Das überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation

Käse name: Berghof-Toggenburger -Fondue
Rohstoff: Berghof-Käse, thermisiert
Beutel: 2er, 3er, 4er
Gewicht: 0. 6kg, 0.9kg 1.2kg
Geschmack: mittelwürzig
Haltbarkeit: 8 Wochen
Verwendung: Fondue, Küchenkäsegerichte
Kennzeichen: CH 5052,

100g enthalten:
Brennwert: 11000kj 265kcal)
Fett: 21g
gesättigte Fettsäuren: 9g
Kohlenhydrate: 0.4g
Zucker: 0g
Eiweiss: 7g
Salz: 1.8g