



# Melch's Bio-Haselnuss-Käse

Melch's Bio-Haselnuss-Käse wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE-Richtlinien und mit Haselnuss hergestellt. Er zeichnet sich aus durch sein einzigartiges, nussiges Aroma.



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



ProCert Safety AG

## Reine biologische Herstellung

Seit 2016 wird der Melch's Bio-Haselnuss-Käse nach den BIO SUISSE – Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Bio-Heu-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und bei Bedarf Bio-Haselnuss beigemischt und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift damit er seinen wunderbaren Geschmack bekommt. Haselnuss hat einen bekömmlichen Geschmack.

Ob jung und mild oder länger gelagert, der wunderbare halbharte Melch's Bio-Haselnuss-Käse entsteht aus feinsten Bio-Heu-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden und der Käse wird mit Haselnuss noch verfeinert.

Ganz einfach: Dieser vollfette Melch's Bio-Haselnuss-Käse überzeugt jeden.



## Spezifikationen

**Käse name:** Melch's Bio-Haselnuss-Käse  
**Typ:** Halbhartkäse, thermisiert  
**Rohstoff:** aus frischer Bio-Heu-Milch und Haselnuss

**Form:** rund, Durchmesser 30 cm  
**Gewicht:** Laib 6 kg  
**Rinde:** geschmiert

**Lochung:** Wild  
**Geschmack:** nussig  
**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



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