



# Bio-Bockshornklee-Käse

Bio-Bockshornklee-Käse wird in der Käserei Berghof aus Bioheumilch hergestellt. Er zeichnet sich aus durch sein wunderbar würziges Aroma und dem nussigen Bockshornklee Geschmack.



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



ProCert Safety AG

## Reine biologische Herstellung

Seit 2007 wird der Bio-Berghof-Bockshornklee-Käse nach den BIO SUISSE – Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und bei Bedarf Bockshornkleesamen beigemischt. Anschliessend wird er 3 – 5 Monate im Keller gereift.

Der Bockshornklee wurde früher als Heilpflanze innerlich und äusserlich eingesetzt, er ist ähnlich im Geschmack und verwandt mit dem Glarner Schabzigerklee.

Bio-Berghof-Bockshornklee-Käse entsteht aus Bockshornkleesamen und aus feinsten Bio-Heu-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden.

Ganz einfach:

Dieser vollfette Bockshornklee-Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.



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

## Spezifikationen

Käse name:	Bio-Bockshornklee-Käse	
Typ:	Halbhartkäse, thermisiert	
Rohstoff:	aus frischer Bio-Milch und Bockshornkleesamen	
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	
Gewicht:	Laib 6 kg	
Rinde:	geschmiert	
Lochung:	Wild und mit Bockshornkleesamen	
Geschmack:	Nussartig und ähnlich dem Glarner Schabzigerklee. Der Geschmack des wunderbaren Bio-Berghof-Bockshornklee-Käses überzeugt jeden Geniesser.	
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.	100g enthalten
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %	Brennwert: 1736kj (418 kcal)
Reife:	3 - 5 Monate	Fett: 34.0g
Haltbarkeit:	4 Wochen	gesättigte Fettsäuren: 20.5g
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchenkäsegerichte	Kohlenhydrate: 0.4g
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse	Zucker: 0g
	Culinarium Gütesiegel Toggenburg	Eiweiss: 27.5g
		Salz: 1.8g