

Faites votre choix!

Ci-après vous trouverez une liste de toutes nos spécialités sélectionnées. Avec un simple clic sur le descriptif de votre choix vous obtiendrez les informations détaillées sur le produit choisi. Mais vous pouvez également cocher différents assortiments et ainsi les faire apparaître de façon groupée. Amusez-vous bien!



Bio-Berghof-Käse

Ce fromage est fabriqué à la fromagerie Berghof de Ganterschwil à base de lait biologique, provenant de notre plus proche environnement, selon les normes de Bio-Suisse. Il se caractérise par son délicieux arôme épicé, son fin et régulier trouage et une tendre découpe.

Type: Fromage à pâte mi-dure

Matière première: lait de vache Bio à fourrage non-ensilé

Meule: ronde, diam. 30 cm · Poids: 7 kg par meule

Croûte: frottée (sans colorants, Bio) · Trouage: de taille grains de maïs

Arôme: de doux à épicé en fonction de sa maturité

Matière grasse: gras, min. 45 % MGES

Consistance, tefd: mi-dure, 57 à 63 % · Affinage: 3 à 5 mois

Conservation: 4 semaines

Recommandé pour: fromage à découpe, fondue, raclette, plats cuisinés

Marquage: CH 5052 · label Bio-Suisse 30'313

Sceau de qualité du Culinarium Toggenbourg · Garantie Suisse