

# Bio-St.Galler Bergkäse

Der Bio-St.Galler-Bergkäse wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Bergmilch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE-Richtlinien hergestellt. Die lange Lagerzeit verleiht ihm sein wunderbar würziges Aroma.



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



ProCert Safety AG



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

## Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-St.Galler-Bergkäse nach den BIO SUISSE - Richtlinien hergestellt. Ca. 3000 kg Biomilch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 4-10 Monate im Keller gereift. Ein rassiger Bio-St.Galler-Bergkäse, der mit Wein und Brot ein besonderer Genuss ist.

Der Halbharte Bio-St.Galler-Bergkäse entsteht aus feinsten Bio-Bergmilch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Die lange Lagerzeit verleiht ihm sein wunderbar würziges Aroma.

Ganz einfach:

Dieser rassige, vollfette, Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

## Spezifikationen:

Käse name:	Bio-St.Galler-Bergkäse
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Bio-Berg-Milch
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 7 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	bis maiskorngross
Geschmack:	dieser rassige, vollfette, Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %
Reife:	4-10 Monate
Haltbarkeit:	4 Wochen
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchenkäsegerichte
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse Culinarium Gütesiegel Toggenburg