



Bio-Berghof-Käse

Bio-Berghof-Käse wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Er zeichnet sich aus durch sein wunderbar würziges Aroma, die regelmässige kleine Lochung und den butterweichen Schnitt.



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG



Reine biologische Herstellung:

Seit 2002 wird der Bio-Berghof-Käse nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser milder, wunderbar würziger Bio-Berghof-Käse konsumiert werden kann.

Ob jung und mild oder länger gelagert, der wunderbar würzige, halbharte Bio-Berghof-Käse entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden.

Ganz einfach: Dieser vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation:

Käse name:	Bio-Berghof-Käse
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 6kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	bis etwa mais Korngrösse
Geschmack:	jung und mild oder länger gelagert bis wunderbar würzig
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



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