



Bio-Berghof-Chrüterchäs

Bio-Berghof-Chrüterchäs wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE Richtlinien hergestellt.

Mit seinem Italienischen Kräuteraroma überzeugt er jeden Geniesser.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG



Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Chrüterchäs nach den BIO SUISSE – Richtlinien hergestellt. Ca. 3000 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser milder Bio-Berghof-Chrüterchäs konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Chrüterchäs entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Ganz einfach: Dieser milde, nach italienischen Kräutern duftende, vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.



Spezifikationen:

Käsename:	Bio-Berghof-Chrüterchäs	Bio-Kräuter:	-Thymian
Typ :	Halbhartkäse		-Rosmarin
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch und Kräutern		-Basilikum
Form:	rund, Durchmesser 30 cm		-Origano
Gewicht:	Laib 7 kg		-Bohnenkraut
Rinde:	geschmiert		-Lorbeer
Lochung:	wild mit Kräutern		-Lavendel
Geschmack:	Dieser milde, nach Kräutern duftende, vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.		
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		

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