



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



Bio-Berghof-Pfefferkäse

Der Bio-Berghof-Pfefferkäse wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien und mit dem scharfen roten Cayennepfeffer hergestellt.

Geniesser überzeugt er mit seinem wunderbar scharfen Aroma.



ProCert Safety AG



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

Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Pfefferkäse 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, pfeffrig-scharfer Bio-Berghof-Pfefferkäse konsumiert werden kann. Der halbharte Bio-Berghof-Pfefferkäse entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Er hat 2007 an der internationalen Olympiade der Käse aus den Bergen die Goldmedaille geholt.

Ganz einfach: Dieser scharfe vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation:

Käse name:	Bio-Berghof-Pfefferkäse
Typ:	Halbhartkäse
Rohstoff:	aus frischer Bio-Milch und rotem Cayennepfeffer
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 6 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	wild, mit rotem Cayennepfeffer
Geschmack:	pfeffrig-scharf.
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