



Bio-1/4 Fett-St.Galler Bergkäse

Der Bio-1/4 Fett-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 bis rasses Aroma.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG

Reine biologische Herstellung:

Bio-Käse jetzt auch für die, die auf Gesundheit und Gewicht achten. Unübersehbar ist inzwischen der Trend zu weniger Fett, wobei alle Beteiligten umso erfreuter sind wenn dabei der Geschmack nicht leidet. Seit 2004 wird im Restaurant-Käserei Berghof einer in dieser Hinsicht hervorragender 1/4 Fett-Bio-St.Galler-Bergkäse wie alle Spezialitäten des Hauses nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt.

Der rassigwürzige 1/4 Fett-Bio-St.Galler-Bergkäse wird 8-14 Monate im Keller gereift und ist mit Wein und Brot ein besonderer Genuss. Ganz einfach: Dieser rassigwürzige bis rässe, 1/4 fette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation:

Käse name:	Bio-1/4 Fett-St.Galler-Bergkäse
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch
Form:	rund, Durchmesser 30-33 cm
Gewicht:	Laib 6 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	wild
Geschmack:	rassigwürzig bis räss
Fettgehalt:	1/4 Fett, min. 15% F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %
Reife:	8 - 14 Monate
Haltbarkeit:	4 Wochen
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Küchekäsegerichte
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