

## Faites votre choix!

Ci-après vous trouverez une liste de toutes nos spécialités sélectionnées. Avec un simple clic sur le descriptif de votre choix vous obtiendrez les informations détaillées sur le produit choisi. Mais vous pouvez également cocher différents assortiments et ainsi les faire apparaître de façon groupée. Amusez-vous bien!



## Bio-Berghof-Käse aus der Sulz (saumuré)

**Ce fromage est fabriqué à la fromagerie Berghof de Ganterschwil à base de lait biologique, provenant de notre plus proche environnement, selon les normes de Bio-Suisse. Une saumure à base de vin et d'herbes lui donne son caractère particulier.**

Type: Fromage à pâte mi-dure · Matière première: lait frais biologique

Meule: ronde, diam. 30 cm · Poids: 7 kg par meule · Croûte: frottée

Trouage: env. taille de grains de maïs · Arôme: bien puissant

Matière grasse: gras, min. 45 % MGES · Consistance, tefd: mi-dure, 57 à 63 %

Affinage: 3 à 5 mois · Conservation: 4 semaines

Recommandé pour: fromage à découpe, fondue, raclette, plats cuisinés

Marquage: CH 5052 · label Bio-Suisse 30'313£

Sceau de qualité du Culinarium Toggenbourg · Garantie Suisse