

## 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-1/4 Fett St. Galler-Bergkäse

**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. Son affinage de longue durée lui donne un arôme variant entre épicé et âpre. Un fromage qui permet de limiter les risques de cholestérol sans limiter le régal.**

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

Meule: ronde, diam. 30 à 33 cm · Poids: 6 kg par meule

Croûte: frottée · Trouage: env. taille de grains de maïs

Arôme: énergique, épicé et un peu âpre

Matière grasse: quart-gras, min.15 % MGES

Consistance, tefd: mi-dure, 57 à 63 % · Affinage: 8 à 14 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