

Bio-Berghof-Chümichäs

Der Bio-Berghof-Chümichäs wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung hergestellt. Der Kümmel im Teig verleiht ihm ein spezielles Aroma.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG



Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Chümichäs 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 mit Kümmel versehener, Bio-Berghof-Chümichäs konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Chümichäs entsteht aus Kümmel und feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Ganz einfach:

Dieser chümige, vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation:

Käse name: Bio-Berghof-Chümichäs (Kümmel)

Typ : Halbhartkäse

Rohstoff : aus frischer Bio-Milch und Kümmel

Form: rund, Durchmesser 30 cm

Gewicht: Laib 6 kg

Rinde: geschmiert

Lochung: wild mit Kümmel

Geschmack: mild, chümig

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

100g enthalten:

Brennwert: 1736kJ (418 kcal)

Fett: 34g

gesättigte Fettsäuren: 20.5g

Kohlenhydrate: 0.4g

Zucker: 0g

Eiweiss: 27.5g

Salz: 1.8g



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