



Bio-Berghof-Bärlauchchäs

Der Bio-Berghof-Bärlauchchäs wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Bärlauch aus der Gegend verleiht ihm sein unverwechselbares Aroma.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG



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-Bärlauchchäs 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 milder, Bio-Berghof-Bärlauchchäs konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Bärlauchchäs entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden und mit Bärlauch von der Thur im schönen Toggenburg.

Ganz einfach: Dieser milde, vollfette bärlauchige Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation:

Käse name:	Bio-Berghof-Bärlauchchäs	100g enthalten:	
Typ:	Halbhartkäse	Brennwert:	1736kj (418 kcal)
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch und Bärlauch	Fett:	34g
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	gesättigte Fettsäuren:	20.5g
Gewicht:	Laib 6 kg	Kohlenhydrate:	0.4g
Rinde:	geschmiert	Zucker:	0g
Lochung:	wilde Lochung mit Bärlauch	Eiweiss:	27.5g
Geschmack:	mild, bärlauchig-knoblauchartig	Salz:	1.8g
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		