



# Bio-Berghof-Chrüterchäs

Bio-Berghof-Chrüterchäs wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO-SUISSE Richtlinien hergestellt.

Mit seinem italienischen Kräuteraroma überzeugt er jeden Geniesser.



**Persönlichkeit:  
Melchior Schoch  
Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG



## Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Chrüterchäs 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-Chrüterchäs konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Chrüterchäs entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden.

Ganz einfach: Dieser milde, nach italienischen Kräutern duftende, vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.



## Spezifikationen:

**Käse name:** Bio-Berghof-Chrüterchäs  
**Typ :** Halbhartkäse  
**Rohstoff :** aus frischer Bio-Milch und Kräutern  
**Form:** rund, Durchmesser 30 cm  
**Gewicht:** Laib 7 kg  
**Rinde:** geschmiert  
**Lochung:** wild mit Kräutern  
**Geschmack:** Dieser milde, nach Kräutern duftende, vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.  
**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

## Bio-Kräuter:

- Thymian
- Rosmarin
- Basilikum
- Origano
- Bohnenkraut
- Lorbeer
- Lavendel

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