



Bio-Berghof-Käse aus der Sulz

Biologische Milch aus der nächsten Umgebung ist die Grundlage für den Bio-Berghof-Käse aus der Sulz, den die Käserei Berghof in Ganterschwil nach BIO-SUISSE-Richtlinien herstellt. Ein Wein- und Kräutersulz verleiht ihm die besondere Note.



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG

Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-Berghof-Käse aus der Sulz nach den BIO SUISSE – Richtlinien hergestellt.

Ca. 2500 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend -10 Monate im Keller gereift, bis unser rassiger, Bio-Berghof-Käse in den Wein- und Kräutersulz gelegt werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Käse aus der Sulz entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Er wird Veredelt nach Uralter Rezeptur und bekommt so ein sehr rasigen Geschmack. Ganz einfach: Dieser sehr rassige, vollfette, halbharte Sulzkäse überzeugt jeden Kenner. Der Käsermeister Melchior Schoch wünscht: „än Guätä“!



Spezifikationen:

Käse name:	Bio-Berghof-Käse aus der Sulz
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch, sowie aus Wein und Kräutersulz
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 6 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	bis etwa mais Korngrösse
Geschmack:	Dieser sehr rassige, vollfette, halbharte Sulzkäse überzeugt
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %
Reife:	-10 Monate
Haltbarkeit:	4 Wochen
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Kuchekäsegerichte
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 30313 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