



Bio-1/4 Fett-St.Galler Bergkäse

Der Bio-1/4 Fett-St.Galler-Bergkäse wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Bergmilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Die lange Lagerzeit verleiht ihm sein wunderbar würziges bis rasses Aroma.



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG



Reine biologische Herstellung:

Bio-Käse jetzt auch für die, die auf Gesundheit und Gewicht achten. Unübersehbar ist inzwischen der Trend zu weniger Fett, wobei alle Beteiligten umso erfreuter sind wenn dabei der Geschmack nicht leidet. Seit 2004 wird im Restaurant-Käserei Berghof einer in dieser Hinsicht hervorragender 1/4 Fett-Bio-St.Galler-Bergkäse wie alle Spezialitäten des Hauses nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Der rassig würzige 1/4 Fett-Bio-St.Galler-Bergkäse wird 8-14 Monate im Keller gereift und ist mit Wein und Brot ein besonderer Genuss. Ganz einfach: Dieser rassig würzige bis rässe, 1/4 fette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation:

Käse name:	Bio-1/4 Fett-St.Galler-Bergkäse	100g enthalten:
Typ :	Halbhartkäse	Brennwert: 1080kj (258 kcal)
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch	Fett: 12.5g
Form:	rund, Durchmesser 30-33 cm	gesättigte Fettsäuren: 7.5g
Gewicht:	Laib 6 kg	Kohlenhydrate: 0.1g
Rinde:	geschmiert	Zucker: 0g
Lochung:	wild	Eiweiss: 36.2g
Geschmack:	rassigwürzig bis räss	Salz: 2.0g
Fettgehalt:	1/4 Fett, min. 15% F.i.T.	
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %	
Reife:	8 - 14 Monate	
Haltbarkeit:	4 Wochen	
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Küchenkäsegerichte	
Kennzeichen:	CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse Culinarium Gütesiegel Toggenburg	

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