



Bio-Alpenblumen-Käse

Bio-Alpenblumen-Käse wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Der Käse nimmt den Geschmack der Alpenblumen bis ins Innerste auf, dass verleiht ihm das blumige aber doch würzige 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:

Aus Biomilch von den umliegenden Bauern stellt Melchior Schoch in der Käserei Restaurant-Käserei Berghof in Ganterschwil mit den feinen Bio-Blumen der Toggenburger Kräuterfrauen, den Bio-Alpenblumen-Käse her. „Alpeblueme“, dass ist der Jodlerclub in dem Melchior Schoch mit Leib und Seele Jodler ist. Er nimmt gern ein „Zäuerli“ ein Naturjodel. Siehe google oder Youtube Zäuerli ein Genuss wie der Käse! Dieser Käse hat am schweizerischen Regionalproduktwettbewerb die Silbermedaille gewonnen.

Ganz einfach: Diesen halbharten Bio-Alpenbluemen-Käse muss man haben und geniessen.

Spezifikation:

Käse name: Bio-Alpenblumen-Käse
Typ : Halbhartkäse
Rohstoff : aus frischer Bio-Milch und Alpenblumen drum herum
Form: rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht: Laib 6 kg
Rinde: geschmiert
Lochung: bis etwa maiskorngross-wild
Geschmack: würzig, blumig nach Alpenblumen
Fettgehalt: vollfett, min. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff: halbhart, 57-63 %
Reife: 2.5 - 4 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