



# Bio-Berghof-Alpenchili Käse

Bio-Berghof-Alpenchili Käse wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt und mit Alpenchili bei der Herstellung vermischt, somit sind die Alpenchili im Teig und kommen so wunderbar zur Geltung, in Ansicht und Geschmack. Er zeichnet sich durch seine feurig-rassige Alpen-Chili Note aus.



**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 stellt Melchior Schoch in der Käserei Restaurant-Käserei Berghof im Aewil, Ganterschwil mit den feinen Bio-Alpen-Chili den Bio-Alpen-Chili-Käse her. Der Bio-Alpen-Chili-Käse wird nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt.

Die feurigen-rassigen Bio-Alpen-Chili werden von Bergbauernfamilien liebevoll gehegt und gepflegt. Erst wenn die Alpen-Chili ihr volles Aroma entwickelt haben, werden sie sorgfältig geerntet. Erste Qualitätskontrollen der frischen Bio-Alpen-Chili werden bereits im Garten vorgenommen. Ganz einfach: Diesen halbharten feurig-rassigen Bio-Alpen-Chili-Käse muss man haben und geniessen. Scharf essen gibt warm und macht glücklich.

## Spezifikation:

Käsename:	Bio-Berghof-Alpen-Chili-Käse
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Bio-Milch und Alpen-Chili
Form:	rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht:	Laib 6 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	wilde Lochung mit Alpen-Chili
Geschmack:	feurig-rassig nach Alpen-Chili
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

### Bio-Alpen-Chili:

Cayennepfeffer, verfeinert  
im Aroma mit Oregano,  
Paprika, Knoblauch,  
Kümmel

100g enthalten:	
Brennwert:	1736kj (418 kcal)
Fett:	34g
gesättigte Fettsäuren:	20.5g
Kohlenhydrate:	0.4g
Zucker:	0g
Eiweiss:	27.5g
Salz:	1.8g