



Melch`s Bio-Alpenkräuterkäse

Melch`s Bio-Alpenkräuterkäse wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt und mit Alpenkräuter bei der Herstellung vermischt. Somit sind die Alpenkräuter im Teig und kommen so wunderbar zur Geltung in Ansicht und Geschmack. Er zeichnet sich durch sein wunderbar Alpenkräuter duftendes Aroma aus.



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG



BIO SUISSE



GENUSS AUS DER REGION

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 Bioheumilch stellt Melchior Schoch in der Restaurant-Käserei Berghof im Aewil, Ganterschwil mit den feinen Bio-Alpenkräuter den Bio-Alpenkräuter-Käse her. Der Bio-Alpenkräuter-Käse wird nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Er hat am schweizerischen Regionalproduktewettbewerb 2007 und in Hopfgarten die Bestätigung 2016 die Bronzemedaille gewonnen in . Ganz einfach:

Diesen halbharten Bio-Alpenkräuter-Käse muss man haben und geniessen.

Spezifikation:

Käsename: Melch`s Bio-Alpenkräuter-Käse
Typ : Halbhartkäse
Rohstoff : aus Bio-Milch und Alpenkräuter
Form: rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht: Laib 6 kg
Rinde: geschmiert
Lochung: wilde Lochung mit Alpenkräuter
Geschmack: würzig nach Alpenkräuter
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

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

Bio-Alpenkräuter:

-Oregano
-Petersilie
-Basilikum
-Paprika
-Estragon
-Salbei
-Majoran
-Thymian