



Bio-Berghof-Käse mit Pilzen

Bio-Berghof-Käse mit Pilzen wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Er zeichnet sich aus durch sein wunderbar würziges Aroma, mit Pilzen. Die Herbstzeit ist Pilzzeit. Passend dazu haben wir unserem Käse, über das ganze Jahr getrocknete Pilze, beigefügt, was das gewisse Etwas ausmacht.



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:

Seit 2008 wird der Bio-Berghof-Käse mit Pilzen nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser wunderbar würziger Bio-Berghof-Käse mit Pilzen konsumiert werden kann. Der Gewürzpilz Habicht oder Rehpilz genannt, hat uns ein Pilzspezialist empfohlen. Daher dieser Pilz allgemein zum würzen diverser Speisen benutzt wird, dachten wir uns: Wieso nicht auch im Käse? Kosten Sie selbst!

Ob jung und mild oder länger gelagert– der wunderbar würzige, halbharte Bio-Berghof-Käse mit Pilzen entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden und mit feinen Pilzen vom Spezialist.

Ganz einfach: Dieser vollfette spezielle Halbhartkäse überzeugt die Geniesser.

Spezifikation:

Käsename: Bio-Berghof-Käse mit Pilzen
Typ : Halbhartkäse
Rohstoff : aus frischer Bio-Milch und getrockneten Pilzen
Form: rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht: Laib 6.kg
Rinde: geschmiert
Lochung: wild mit Pilzen
Geschmack: wunderbar würzig nach Pilzen
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