

# Bio-St.Galler Bergkäse

Der Bio-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 Aroma.



**Persönlichkeit:**  
**Melchior Schoch**  
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG



## Reine biologische Herstellung:

Seit 2004 wird der Bio-St.Galler-Bergkäse nach den BIO SUISSE - Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Biomilch werden jeden Morgen zu Käse verarbeitet und anschliessend 5-10 Monate im Keller gereift. Ein rassiger Bio-St-Galler-Bergkäse, der mit Wein und Brot ein besonderer Genuss ist.

Der halbharte Bio-St.Galler-Bergkäse entsteht aus feinsten Bio-Bergmilch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Die lange Lagerzeit verleiht ihm sein wunderbar würziges Aroma.

Ganz einfach:

Dieser rassige, vollfette, Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

## Spezifikationen:

Käse name:	Bio-St.Galler-Bergkäse	100g enthalten:	Brennwert: 1736kj (418 kcal)
Typ :	Halbhartkäse	Fett:	34g
Rohstoff :	aus frischer Bio-Berg-Milch	gesättigte Fettsäuren:	20.5g
Form:	rund, Durchmesser 30 cm	Kohlenhydrate:	0.4g
Gewicht:	Laib 7 kg	Zucker:	0g
Rinde:	geschmiert	Eiweiss:	27.5g
Lochung:	bis mais Korn gross	Salz:	1.8g
Geschmack:	dieser rassige, vollfette, Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.		
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.		
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %		
Reife:	5-10 Monate		
Haltbarkeit:	4 Wochen		
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, 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