



Bio-Berghof-Petersilienkäse

Der Bio-Berghof-Petersilienkäse wird in der Käserei Berghof in Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Petersilie verleiht ihm sein unverwechselbares 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:

Seit 2010 wird der Bio-Berghof-Petersilienkäse nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Ca. 2500 kg Bio-Milch werden jeden Morgen zu Bio-Käse verarbeitet und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser, Bio-Berghof-Petersilienkäse konsumiert werden kann.

Der halbharte Bio-Berghof-Petersilienkäse entsteht aus feinsten Bio-Milch von gesunden Kühen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden und mit Petersilien. Petersilie ist viel mehr als die grüne Dekoration auf dem Tellerrand. Sie ist so vitalstoffreich wie ein Multivitaminpräparat und für die Gesundheit meist nützlicher als die Speise, die sie schmückt.

Ganz einfach: Dieser milde, vollfette Petersilien Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

Spezifikation:

Käse name: Bio-Berghof-Petersilienkäse
Typ: Halbhartkäse
Rohstoff : aus frischer Bio-Milch und Petersilie
Form: rund, Durchmesser 30 cm
Gewicht: Laib 6 kg
Rinde: geschmiert
Lochung: wilde Lochung mit Petersilie
Geschmack: mild, mit typischem Petersilien Aroma
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