



Bio-Berghof Schnittlauchchäs

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



Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber



ProCert Safety AG



Reine biologische Herstellung:

Seit 2002 wird der Bio-Berghof-Käse mit Schnittlauch verfeinert und nach den BIO SUISSE – Richtlinien hergestellt. Bio-Milch wird jeden Morgen zu Bio-Käse verarbeitet und anschliessend 3 – 5 Monate im Keller gereift, bis unser wunderbar würziger Bio-Berghof-Schnittlauch-Käse konsumiert wird. Ganz einfach: Dieser vollfette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.



Spezifikation:

Käse name: Bio-Berghof-Schnittlauch-Käse

Typ : Halbhartkäse

Rohstoff : aus frischer Bio-Milch und Schnittlauch

Form: rund, Durchmesser 30 cm

Gewicht: Laib ca. 6 kg

Rinde: geschmiert

Lochung: wild mit Schnittlauch

Geschmack: erfrischend nach Schnittlauch

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

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