

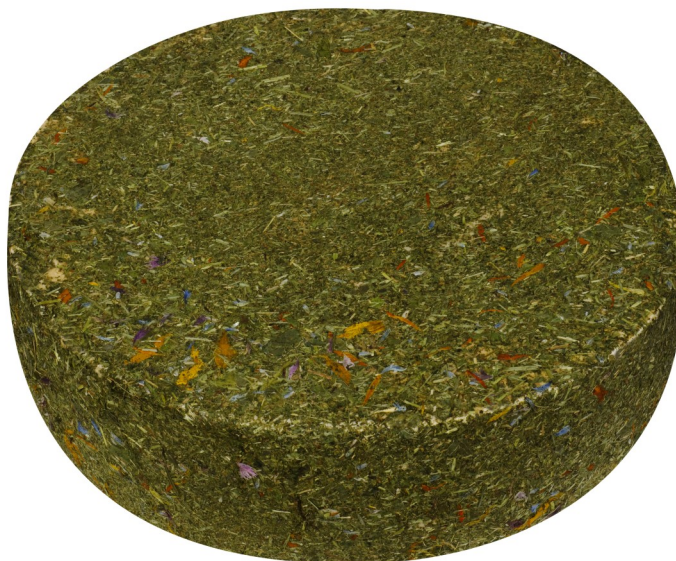


Bio-Toggenburger- Blütenzauber

Der Bio-Toggenburger-Blütenzauber-Käse wird in der Käserei Berghof aus Biomilch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Der Bio-Käse nimmt den Geschmack der Blüten bis ins Innerste auf. Dies verleiht ihm diesen geheimnisvollen Zauber.



**Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber**



ProCert Safety AG



BIO SUISSE



Reine biologische Herstellung:

Aus Biomilch von den umliegenden Bauern stellt Melchior Schoch in der Käserei Restaurant-Käserei Berghof in Ganterschwil mit den geheimnisvollen Bio-Toggenburger-Blütenzauber-Käse her. Die Bio-Toggenburger-Blütenzaubermischung aus dem Toggenburger Bergegebiet, gesammelt von den Toggenburger Kräuterfrauen im Kloster von Neu St Johann, ergeben den geheimnisvollen Geschmack des Bio-Toggenburger-Blütenzauber-Käses. Ganz einfach: Diesen halbharten Bio-Toggenburger-Blütenzauber-Käse muss man haben und geniessen.

Spezifikation:

Käse name: Bio-Toggenburger-Blütenzauber-Käse
Typ : Halbhartkäse
Rohstoff : aus frischer Bio-Milch und Bio-Toggenburger-Blüten aus dem Bergegebiet

Form: rund, Durchmesser 30 cm

Gewicht: Laib 7 kg

Rinde: geschmiert

Lochung: bis etwa maiskorngross-wild

Geschmack: würzig, blumig nach Alpentee

Fettgehalt: vollfett, min. 45% F.i.T.

Festigkeit, wff: halbhart, 57-63 %

Reife: 2.5 - 5 Monate

Haltbarkeit: 4 Wochen

Verwendung: Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchekäsegerichte

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