



# Melch s 1/4 fett Toggenburger Bio-Berghof-Käse

Melch's 1/4 fett Toggenburger Bio-Berghof-Käse wird in der Käserei Berghof in Aewil, bei Ganterschwil aus biologischer Milch aus der nächsten Umgebung nach BIO SUISSE Richtlinien hergestellt. Die lange Lagerzeit verleiht ihm sein wunderbar würziges bis rasses 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:

Bio-Käse jetzt auch für die, die auf Gesundheit und Gewicht achten. Unübersehbar ist inzwischen der Trend zu weniger Fett, wobei alle Beteiligten umso erfreuter sind wenn dabei der Geschmack nicht leidet. Seit 2004 wird im Restaurant-Käserei Berghof einer in dieser Hinsicht hervorragender 1/4 Fett-Bio-Käse wie alle Spezialitäten des Hauses nach den BIO SUISSE Richtlinien hergestellt.

Der rassigwürzige Melch's 1/4 fett Toggenburger Bio-Berghof-Käse wird 4-14 Monate im Keller gereift und ist mit Wein und Brot ein besonderer Genuss. Ganz einfach: Dieser rassigwürzige bis rässe, 1/4 fette Halbhartkäse überzeugt jeden Geniesser.

## Spezifikation:

|                  |  |                              |
|------------------|--|------------------------------|
| Käse name:       | Melch s 1/4 fett Toggenburger Bio-Berghof-Käse                               |                              |
| Typ :            | Halbhartkäse   |                              |
| Rohstoff :       | aus frischer Bio-Milch   | 100g enthalten:              |
| Form:            | rund, Durchmesser 30-33 cm   | Brennwert: 1080kj (258 kcal) |
| Gewicht:         | Laib 6 kg  | Fett: 12.5g                  |
| Rinde:           | geschmiert   | gesättigte Fettsäuren: 7.5g  |
| Lochung:         | wild   | Kohlenhydrate: 0.1g          |
| Geschmack:       | rassigwürzig bis räss  | Zucker: 0g                   |
| Fettgehalt:      | 1/4 Fett, min. 15% F.i.T.  | Eiweiss: 36.2g               |
| Festigkeit, wff: | halbhart, 57-63 %  | Salz: 2.0g                   |
| Reife:           | 4 - 14 Monate  |                              |
| Haltbarkeit:     | 4 Wochen   |                              |
| Verwendung:      | Schnittkäse, Fondue, Küchenkäsegerichte                                      |                              |
| Kennzeichen:     | CH 5052, Bio – Label 10575.08 Bio Suisse<br>Culinarium Gütesiegel Toggenburg |                              |