Melch s Berghof-Ziegen-Hanf-Käse

Der Melch s Berghof-Ziegen-Hanf-Käse wird in der Käserei Berghof aus Milch aus der nächsten Umgebung hergestellt. Er zeichnet sich aus durch seinen hochwertigen Hanf der den besonderen Geschmack gibt und besonders fein ist.

Persönlichkeit:
Melchior Schoch
Käsermeister und Inhaber

SUISSE GARANTIE
ProCert Safety AG

CULINARIUM
GENUSS AUS DER REGION

Reine regionale Herstellung:

Seit 2010 wird im Berghof der Melch s Berghof-Ziegen-Hanfkäse nach den besten Wissen und Erfahrungen hergestellt. Die Ziegenmilch stammt von gesunden Ziegen, die in nächster Nähe des Berghofes weiden. Hanf verleiht dem Käse eine besondere Note.
Die Pflanze Hanf, gehört zu den höchstentwickelten Pflanzenfamilien der Erde **HANF** liefert die haltbarsten Naturfasern überhaupt. Hanf gehört zu den ältesten und vielfältigsten Kulturpflanzen der Menschheit

Spezifikationen:

Käsename:	Melch s Berghof-Ziegen-Hanfkäse
Typ :	Halbhartkäse
Rohstoff :	aus frischer Ziegenmilch und Hanf
Form:	rund, Durchmesser 18 cm
Gewicht:	Laib 1 kg
Rinde:	geschmiert
Lochung:	wild
Geschmack:	jung und mild oder länger gelagert und wunderbar würzig
Fettgehalt:	vollfett, min. 45% F.i.T.
Festigkeit, wff:	halbhart, 57-63 %
Reife:	1 - 5 Monate
Haltbarkeit:	4 Wochen
Verwendung:	Schnittkäse, Fondue, Raclette, Küchekäsegerichte
Kennzeichen:	CH 5052, 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