



BIO Reifes Schaf extra

11906

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

📌 **Hartkäse**
aus thermisierter BIO Schafmilch
mind. 55 % Fett.

📦 Laib ca. 6 kg



Auf den Punkt gereifter Schafkäse

Der umtriebige BIO-Landwirt und Gastronom Andreas Stettler hat im idyllischen Schangnau Milchschafe! Die frischgewonnene BIO-Milch wird vom Chäsitem in der Nachbarschaft verarbeitet und lange ausgereift. Ein sagenhafter Genuss.

Genussempfehlung: Zum Apéro auf Käseplatten oder einfach für Zwischendurch.

Typ: Hartkäse aus thermisierter BIO Schafmilch

Reifezeit: ca. 8 – 10 Monate

Lab: tierisch

Form: rund ca. 30

Gewicht: ca. 6 kg

Geschmack: aromatisch

Fettgehalt i.Tr.: mind. 55 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, ¼ Laib, Portion