



## BIO Schangnauer Büffelkäse

# 10219

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

ⓘ Halbhartkäse  
aus thermisierter BIO Büffelmilch  
mind. 55 % Fett.

📦 Laib ca. 6 kg



### Aus bester BIO-Büffelmilch hergestellt

Die 100% BIO-Büffelmilch stammt von Christian Bieri, der den Hof von seinem Vater, dem Schweizer Büffelpionier Hans Bieri übernommen hat.

**Genussempfehlung:** Zum Apéro auf Käseplatten oder einfach für Zwischendurch.

**Typ:** Halbhartkäse aus thermisierter BIO Büffelmilch

**Reifezeit:** ca. 3 Monate

**Lab:** tierisch

**Form:** rund ca. 30

**Gewicht:** ca. 6 kg

**Geschmack:** cremig

**Fettgehalt i.Tr.:** mind. 55 %

**Verkaufseinheit:** Laib, ½ Laib, ¼ Laib