



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