

007

10220

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

📌 **Halbhartkäse**
aus thermisierter Kuhmilch
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6.5 kg



Geräuchert beim Dorfmetzger

Der «007», eine geniale Kreation von Markus Aegerter aus der Hohgant-Käserei. Als Markus am tüfteln war und das erste Mal aus der Räucherei trat, hatte er einen so schwarzen Kopf, dass ihn seine Kollegen spontan «007» nannten. Dies hat den Käsermeister dazu gebracht, seinen geräucherten Käse so zu nennen. Die cremig-würzige Spezialität wird in der Dorfmetzgerei Bieri geräuchert. Dort erhalten die Laibe den einmaligen Geschmack, der den rauchigen Schangnauer zum speziellen Genusslebnis werden lässt.

Genussempfehlung: Zum Apéro auf Käseplatten oder einfach für Zwischendurch.

Typ: Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch

Reifezeit: ca. 3 Monate

Lab: tierisch

Form: rund ca. 30

Gewicht: ca. 6.5 kg

Geschmack: rauchiger Geschmack

Fettgehalt i.Tr.: mind. 45 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, Portion