



vom Chäser
Das Original aus der Dorfkäserei

Bärlauchtroum

12272

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

👤 Markus Aegerter

ⓘ Halbhartkäse
aus thermisierter Kuhmilch
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6.5 kg



Bärlauch ist ein Frühlingsbote und zeigt sich jeweils entlang von Bachläufen und in Wäldern. Das Kraut wurde in den letzten Jahren immer beliebter. Käsermeister Markus Aegerter verfeinert seinen Käse mit Bärlauch. Ein wahrer Traum für alle Bärlauchliebhaber. Nur im Frühling erhältlich.

Genussempfehlung: Für den Bärlauchliebhaber. 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: aromatisch mit Bärlauch

Fettgehalt i.Tr.: mind. 45 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, ¼ Laib, Portion