



Bükuschazi

10449

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

📌 Halbhartkäse
aus thermisierter Büffel-, Kuh-,
Schaf- und Ziegenmilch
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6 kg



Das Goldstück vom Hohgant

In diesem Käse vereinen sich Büffel-, Kuh-, Schaf-, und Ziegenmilch zu einem Bükuschazi. 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 Büffel-, Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch

Reifezeit: ca. 3 Monate

Lab: tierisch

Form: rund ca. 30

Gewicht: ca. 6 kg

Geschmack: Einzigartig

Fettgehalt i.Tr.: mind. 45 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, ¼ Laib, Portion