



vom Chäser
Das Original aus der Dorfkäserei

Emil der Morcheljäger

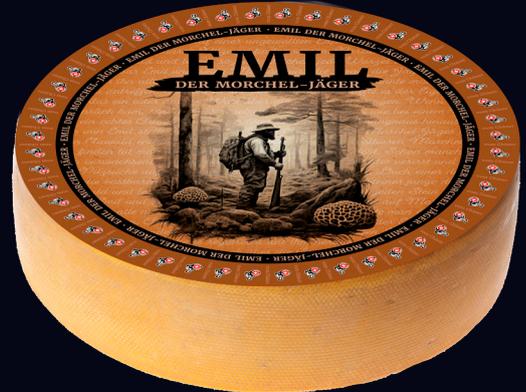
12279

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

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

📦 Laib ca. 6.5 kg



Zu Ehren von Emil, einem Dorforiginal aus dem Schangnau, stellte Käsemeister Küsu Aegerter den Morcheljäger her. Dieser mit Morcheln verfeinerte Käse ist ausgewogen im Geschmack und überzeugt mit seinem dezenten und doch ausgeprägten Morchelgeschmack.

Genussempfehlung: Für den Morchelliebhaber. 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 Morcheln

Fettgehalt i.Tr.: mind. 45 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib