

# Füürstei

# 11339

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

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

📦 Laib ca. 6.5 kg



Der einzigartige Halbhartkäse mit Chili im Käseteig. Die feurige Sensation der Hohgant-Käserei. Seinen Namen «Füürstei» trägt der scharfe, mit Chili verfeinerte Käse nicht etwa nur wegen des feurigen Geschmacks, sondern viel mehr wegen seines Entstehungsorts. Der verstorbene Inhaber Hausi Stäudeli, liebte seine Alp «Füürstei» und benannte diesen Käse danach.

**Genussempfehlung:** Zum Apéro auf Käseplatten oder einfach für Zwischendurch

**Typ:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch

**Reifezeit:** ca. 6 Monate

**Lab:** tierisch

**Form:** rund ca. 30

**Gewicht:** ca. 6.5 kg

**Geschmack:** cremig- fein, mit scharfer Chili-Note

**Fettgehalt i.Tr.:** mind. 45 %

**Verkaufseinheit:** Laib, ½ Laib, Portion