

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