

# Goldschatz

# 11955

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

♥ Markus Aegerter

📌 Hartkäse aus Rohmilch,  
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6 kg



Ein Gerücht geht herum, dass sich in der Naturhöhle Gabelspitz ein wertvoller Schatz befinde. Wir haben ihn für Sie ausgegraben! Der Goldschatz wird in der Hohgant-Käserei Schangnau von Käsermeister Markus Aegerter hergestellt. Der wertvolle Hochgenuss entwickelt während seiner 12 monatigen Reifezeit feine Salzkristalle im Käseteig. Sein Geschmack ist unvergleichbar aromatisch und kräftig.



**Weinempfehlung:** Passt gut zu einem kräftigen Schweizer Rotwein

**Typ:** Hartkäse aus Rohmilch

**Lab:** tierisch

**Reifezeit:** ca. 12 Monate

**Form:** rund ca. 30 cm

**Gewicht:** ca. 6 kg

**Geschmack:** kräftig, cremig

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

**Verkaufseinheit:** Laib, ½ Laib, ¼ Laib, Portion