



vom Chäser
Das Original aus der Dorfkäserei

Kemmeriboden Bergkäse

11552

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

📍 Hartkäse aus
silofreier Rohmilch,
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6 kg



Die Krönung des Geschmacks

Schangnau, die oberste Emmentalgemeinde, welche das Entlebuch mit dem Berner Oberland verbindet, bietet Ihnen eine unverfälschte, vielfältige Landschaft mit einmaligen Naturerlebnissen! Neben dem majestätischen Hohgantmassiv schlängelt sich die junge Emme talauswärts.

Ganz oben im Bumbach entspringt die Emme, in der Nähe der legendären Gaststätte Kemmeriboden Bad.

Der Schangnauer Käsermeister Aegerter käst den Kemmeriboden Bergkäse mit der Milch der umliegenden Bergbauern. Der Gastgeber vom Hotel Kemmeriboden Bad hat den Käse verkostet und gekrönt. So entstand der auserlesene, mindestens 12 Monate gereifte Rohmilch Käsegenuss.

Genussempfehlung: Passt sehr gut zu einem kräftigen Schweizer Rotwein

Typ: Hartkäse aus silofreier Rohmilch

Lab: tierisch

Reifezeit: 8 – 12 Monate

Form: rund ca. 30 cm

Gewicht: ca. 6 kg

Geschmack: würzig kräftig und gleichzeitig sehr feines Aroma

Fettgehalt i.Tr.: mind. 45 %

Verkaufseinheit: Laib