



vom Chäser
Das Original aus der Dorfkäserei

Knoblauch Power

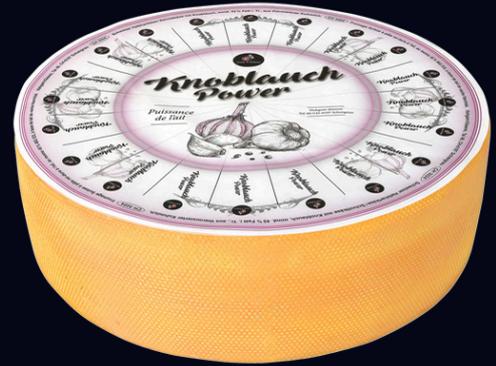
11396

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

📌 Halbhartkäse
aus thermisierter Kuhmilch
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6.5 kg



Mit Knoblauchstücken im Käseteig

Die Kombination aus dem zarten Käseteig und aromatischen Knoblauchstücken macht diesen Käse einzigartig im Geschmack und verleiht ihm eine leicht würzige Note.

Genussempfehlung: 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 Knoblauch

Fettgehalt i.Tr.: mind. 45 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, ¼ Laib, Portion