



vom Chäser
Das Original aus der Dorfkäserei

Kürbiskernkäse

11873

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

ⓘ Halbhartkäse
aus thermisierter Kuhmilch
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6.5 kg



Der Milde mit der nussigen Note

Der eher milde Geschmack des Käses wird durch die Beigabe von getrockneten Kürbiskernen intensiver und erhält eine leicht nussige Note.

Genussempfehlung: Passend zum Apéro im Herbst 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: cremig-fein, mit leicht nussiger Note

Fettgehalt i.Tr.: mind. 45 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, Portion