

Räblochkäse

10101

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

♥ Markus Aegerter

ⓘ Halbhartkäse
aus thermisierter Kuhmilch
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6 kg



Für jeden Gaumen ein Genuss

Die typische Spezialität wird im Emmental vom Käsemeister Markus Aegerter hergestellt. Weil er einen geschmackvollen Käse für jeden Gaumen herstellen wollte, wurde der Räblochkäse geboren. Der ca. 3 Monate gereifte Käse hat fruchtige und lange Aromen.

Genussempfehlung: Schnittkäse für die kalte und warme Küche

Typ: Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch

Reifezeit: 3 Monate

Lab: tierisch

Form: rund ca. 30 cm

Gewicht: ca. 6 kg

Geschmack: fruchtig

Fettgehalt i.Tr.: mind. 45 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, ¼ Laib, Portion