

Schangnauer Bergkäse

10109

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

⚠️ Hartkäse aus 100% Rohmilch
mind. 45% Fett.

📦 Laib ca. 30 kg



Der Klassiker aus dem Bergdorf

Je länger der Laib gepflegt wird, desto würziger sein Geschmack.
Dieser Käse kann bis zu zwei Jahren reifen.

Genussempfehlung: Schnittkäse für die kalte und warme Küche

Typ: Hartkäse aus 100% Rohmilch

Reifezeit: 6 – 24 Monate

Lab: tierisch

Form: rund ca. 60 cm

Gewicht: ca. 30 kg

Geschmack: rezent

Fettgehalt i.Tr.: mind. 45 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, ¼ Laib, Portion