

Schangnauer Bergkönigin

10170

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📖 Markus Aegerter

🕒 Halbhartkäse,
mind. 50 % Fett.

📦 Laib ca. 6.5 kg



Der Stolz der Schweizer Alpen.

Das Edelweiss gehört seit jeher zu den schönsten und sagenumwobensten Pflanzen der Schweizer Alpenlandschaft. Im Bauerngarten von Markus Aegerters Eltern in Schangnau gedeiht die silberne Pracht besonders üppig. Dies inspirierte den innovativen Käsermeister zu einer Kreation, die ebenso von seiner Liebe zur Heimat geprägt ist, wie von der Liebe zum Handwerk. Aus den samtig weichen Blüten wird das Edelweiss-Extrakt gepresst welches dem Käse seinen Namen und seinen unvergleichlichen Geschmack verleiht: cremig-fein, mild-süß und fruchtig-elegant im Abgang. Ein wahrhaft edler und gleichzeitig bodenständiger Hochgenuss.

Genussempfehlung: Eignet sich vorzüglich als Dessertkäse, Aufschnitt, für Käseplatten und Apéro

Weinempfehlung: Ausgeprägte Weissweine mit mittlerem Säuregehalt oder fruchtige Rotweine mit geringem Tanningehalt, frisch und schön gerundet

Typ: Halbhartkäse

Lab: tierisch

Reifezeit: ca. 6 Monate

Form: rund

Gewicht: ca. 6.5 kg

Geschmack: cremig- fein, fruchtig mit Kräuter- und Edelweissnote

Fettgehalt i.Tr.: mind. 50%

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, ¼ Laib, Portion