



vom Chäser
Das Original aus der Dorfkäserei

Schangnauer Nusskäse

10169

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

🕒 Halbhartkäse,
mind. 51 % Fett.

📦 Laib ca. 6.5 kg



Die einzigartig feine und delikate Käsecreation von Küsu Aegerter

Mit dem Schangnauer Nusskäse präsentiert die Käserei Tal Schangnau einen weiteren Hochgenuss aus der idyllischen Region im hintersten Zipfel des Emmentals. Die cremig-feine Symbiose aus frischer Bergmilch und edlen Walnussstücken ist ein echter Genuss für jeden Käseliebhaber. Kurz gesagt: Eine Käsespezialität für Jung und Alt.

Genussempfehlung: Eignet sich vorzüglich als Dessertkäse, Schnittkäse, zum Apéro auf Käseplatten oder einfach für Zwischendurch

Typ: Halbhartkäse

Lab: tierisch

Reifezeit: ca. 4 Monate

Form: rund ca. 30 – 31 cm

Gewicht: ca. 6.5 kg

Geschmack: cremig- fein, mit Walnuss Geschmack

Fettgehalt i.Tr.: mind. 51 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, ¼ Laib, Portion