

Trüffelkönigin

12226

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

📌 Halbhartkäse
aus thermisierter Kuhmilch
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6.5 kg



Die Trüffelkönigin aus der Hohgant-Käserei Schangnau ist ein Halbhartkäse, in dessen Käseteig direkt Trüffel eingearbeitet wurden. Eine perfekte Balance zwischen Käse und Trüffel.

Genussempfehlung: Für den Trüffelliebhaber!
Zum Apéro 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: mild mit ausgewogener Trüffelnote

Fettgehalt i.Tr.: mind. 45 %

Verkaufseinheit: Laib, ½ Laib, Portion