

# Wilde Bergfee

# 10598

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

ⓘ Hartkäse aus silofreier Rohmilch, mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6 kg



Der Hohgant ist das Wahrzeichen von Schangnau. Gerne wird der Hohgant auch als Krone des Emmentals bezeichnet. Auf diesem Hohgant sitzt je nach Witterung die wilde Bergfee am linken Ende der Bergkette in einer Nebelschwade. Diese Nebelschwade sehen Susanne und Markus Aegerter von ihrer Käserei aus. Im Herbst trifft man diese öfters... und dann beginnen Susanne und Markus zu philosophieren. Die Bergfee kommt immer wieder und lässt uns träumen. Benannt nach dieser Fee beginnt man beim Genuss des lang ausgereiften Schangnauer Naturtalentes ebenfalls zu träumen. Der Käse reift sehr langsam heran, bis er nach über 12 Monaten seinen überragenden Geschmack perfektioniert hat. Die Wilde Bergfee ist zum geniessen gemacht.



**Genussempfehlung:** Leicht erwärmt oder chambriert entfaltet sich das umwerfende Geschmacksbouquet am besten

**Typ:** Hartkäse aus silofreier Rohmilch

**Lab:** tierisch

**Reifezeit:** ca. 8 – 12 Monate

**Form:** rund ca. 30 cm

**Gewicht:** ca. 6 kg

**Geschmack:** kräftig und trotzdem cremig feiner Käse Teig

**Fettgehalt i.Tr.:** mind. 45 %

**Verkaufseinheit:** Laib, ½ Laib, ¼ Laib