



vom Chäser  
Das Original aus der Dorfkäserei

# Amoroso

# 12458

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

📄 Halbhartkäse  
aus thermisierter Kuhmilch  
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6.5 kg



## Verfeinert mit Liebstöckel

Der Käse wird mit viel Sorgfalt hergestellt, wobei der aromatische Liebstöckel ihm eine einzigartige Würze verleiht. Diese Pflanze wird auf dem Biohof der Hofmanufaktur Krauchthal angebaut. Im Jahr 2024 wuchsen erstmals einige Stöcke unter herausfordernden Bedingungen, doch die Hofmanufaktur konnte sie erfolgreich ernten und trocknen. Die erfolgreiche Ernte inspirierte die Hofmanufaktur dazu, das getrocknete Kraut in einem Käse zu verarbeiten. Gesagt, getan. Jetzt ist der Käse reif und besitzt eine ebenso liebliche Note wie der Liebstöckel selbst!

**Genussempfehlung:** Für Maggilibhaber!  
Zum Apéro auf Käseplatten oder einfach für  
Zwischendurch.

**Typ:** Halbhartkäse aus thermisierter Kuhmilch

**Reifezeit:** 3 Monate

**Lab:** tierisch

**Form:** rund ca. 30 cm

**Gewicht:** ca. 6.5 kg

**Geschmack:** mild-würzig

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

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