



## Schnebel Kuh

Bütschwil Käse AG

Toggenburg, CH

Reto Güntensperger produziert in Bütschwil (SG) diesen tollen Bergkäse. Seinen Namen bekam er vom nahegelegenen Schnebelhorn, dem höchsten Berg im Kanton Zürich, dessen saftige Wiesenhänge Weideplatz der Kühe sind. Der Käse hat ein rundes, würzig-rezentes Aroma und einen speckigen Teig. Ein Bergkäse wie er sein soll!

### Daten

Artikelnummer: **6505**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:  
**thermisiert**

Festigkeit: **hart**

Reifezeit: **6 Monate**

Gewicht: **6kg**

Fett i. Tr.: **55%**

Äusseres: **Geschmierte  
Rinde**

Laktosefrei: **Ja**

Verkaufs-Einheiten:

**1/1 Laib, 1/2 Laib,  
1/4 Laib**

Lab: **tierisch**