

## Bärlauch-Käse



Die UNESCO Biosphäre Entlebuch liegt im Herzen der Schweiz, ist reich an schönen und geschützten Landschaften und mit der grossen Karstlandschaft einzigartig. Mit viel Herzblut und regionaler Verbundenheit werden im ersten Schweizer Naturpark einzigartige Spezialitäten hergestellt. In der Bergkäserei Oberberg oberhalb Schüpfheim, auf rund 900 m.ü.M. verarbeitet Käsermeister Franz Renggli die täglich frisch angelieferte Milch von den umliegenden Bauernhöfen zu Käsespezialitäten.

- Milch: Kuhmilch
- Geschmack: Leicht säuerlich, rahmig, mit dezentem Bärlauchgeschmack
- Reifezeit: ca. 8 Wochen
- Fettgehalt: mind. 55% Fett i.T.
- Form / Masse: Ganzer Laib à ca. 4 kg  
1/2 Laib à ca. 2 kg
- Artikelnummer: 1140

**Preis pro Kilo**

**Fr. 17.80**

**ERHÄLTlich AB 1. MÄRZ 2018  
 NUR SOLANGE VORRAT**