



Chällerhocker

Käserei Tufertschwil AG
Toggenburg, CH

Der Chällerhocker von Walter Räss aus dem Toggenburg ist ein mindestens acht Monate gelagerter Käse aus der Familie der Appenzeller. Für die Produktion werden nur silofreie Rohmilch und Bakterienkulturen nach ursprünglicher Art verwendet. Durch die lange Reifezeit erhält der Käse ein würziges, kräftiges Aroma und in den Löchern sammeln sich Tränen.

Daten

Artikelnummer: **6155**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:

Festigkeit: **halbhart**

Reifezeit: **10 Monate**

Gewicht: **6kg**

Fett i. Tr.: **53%**

Äusseres: **Geschmierte Rinde**

Laktosefrei: **Ja**

Verkaufs-Einheiten:

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

Lab: **tierisch**