

St. Galler Rahmkäse – DLG-Gold



Der **St. Galler Rahmkäse** wird vom mehrfach prämierten Käsermeister in der eigenen Käserei nach bewährtem Rezept im Kupfer-Kessel produziert. Durch die liebevolle und sorgfältige Pflege erhält der Käse seinen feinen Teig und überzeugt durch den rahmigen und besonders angenehm milden Geschmack. Man kennt die Milchbauern persönlich und legt viel Wert auf qualitativ hochstehende Kuhmilch, welche sorgfältig ausgewählt und täglich frisch verarbeitet wird. Dank der saftigen Wiesen in der Region, erhält die Milch einen besonders reinen Geschmack.

Mit dem St. Galler Rahmkäse treffen wir den Zeitgeist für die leichte und bekömmliche Küche für Groß und Klein.

Bei der Internationalen Spezialprüfung «Käse-Theke», welche im Juli 2022 vom renommierten Prüfungsinstitut «DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) durchgeführt wurde, hat der **St. Galler Rahmkäse** den stolzen 1. Preis gewonnen (100/100 Punkten). Herausragende sensorische Besonderheiten, die einen außerordentlichen Genuss versprechen, waren für die Platzierung innerhalb der Kategorie entscheidend.

Spezifikation:

Bezeichnung	St. Galler Rahmkäse	
Sachbezeichnung	Halbhartkäse	
Milchart	Kuhmilch, aus der Schweiz	
Milchverarbeitung	mit Rohmilch hergestellt	
Reife	ca. 2-3 Monate	
Laibform	rund, Ø 30cm	
Abmessungen Laib	Ø 30cm, Höhe ca. 9.5cm	
Gewicht	ca. 6.5 KG	
Aussehen / Farbe	Hellgelbe, natürliche Schmiere	
Geruch / Geschmack	Mild, rein, rahmig	
Textur / Konsistenz	Speckig, elfenbeinfarbiger Teig	
Trockenmasse	Ø 62 %	
Fettgehalt	Ø 35 %	
Fett i. Tr.	mind. 55 %	
Zutaten	Milch (CH) 98.2 %, Salz (CH) 1.6 %, Lab, (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %	
Nährwerte Ø 100g	Brennwert	1720 kJ / 411 kcal
	Fett	35 g
	gesättigte Fettsäuren	20 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiss	26 g
	Salz	1.6 g
	Natrium	0.6 g

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung:

Sandro Renz, Leiter Marketing & Verkauf
Tel. 071 914 43 49 / Mail sandro.renz@hardegger-kaese.ch