

Meisterwerk 1956



Ein wahres Meisterwerk! Mit viel Stolz und Leidenschaft wird der **Meisterwerk 1956** hergestellt. Nur höchste Milchqualität von den saftigen Wiesen des Toggenburgs und die besten Zutaten werden für die Herstellung dieser Käsespezialität verwendet.

Die Herstellung des **Meisterwerk 1956** obliegt dem mehrfach national und international ausgezeichneten und prämierten Käsermeister. Er produziert den Käse nach einer überlieferten Rezeptur aus dem Jahre 1956 und macht ihn zu dem, was er ist: ein Meisterwerk!

Meisterwerk 1956 Die tägliche Kontrolle und die strengen Qualitätsvorschriften machen den Käse zu einem einzigartigen Meisterwerk, der durch seinen reinen, würzigen und vollmundigen Geschmack begeistert. Der Käse ist nur in limitierten Mengen erhältlich.

Spezifikation:

Bezeichnung	Meisterwerk 1956
Sachbezeichnung	Halbhartkäse / Schnittkäse
Milchart	Kuhmilch, aus der Schweiz
Milchverarbeitung	mit Rohmilch hergestellt
Reife	Mind. 6 Monate
Laibform	Ø 25 cm
Abmessungen Laib	Ø 25 cm, Höhe ca. 8 cm
Gewicht	ca. 4.3 KG
Aussehen / Farbe	rot-braune Naturrinde, elfenbeinfarbig bis hellgelber Teig
Geruch / Geschmack	würzig, kräftig
Textur / Konsistenz	speckiger bis weichschnittig, fein
Trockenmasse	Ø 60 %
Fettgehalt	Ø 29 %
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Zutaten	Milch (CH) 98.2 %, Salz (CH) 1.6 %, Lab (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %
Nährwerte Ø 100g	Brennwert 1585 kJ / 379 kcal Fett 30.2 g gesättigte Fettsäuren 18 g Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0 g Eiweiss 26.1 g Salz 1.7 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