



Käsermeister reserve

kräftig und genussvoll



Kräftig und genussvoll begeistert unser «Käsermeister reserve» nicht nur Käseliebhaber. Ein rezent er Hartkäse, der vor Lebendigkeit strotzt. Diesem Käse liegt eine stürmische Verführungskraft inne, von der es zu kosten gilt. Eine besondere Käsekreation aus naturbelassener, frischer Vollmilch. Wir geben ihm alle Zeit der Welt, bis unsere Käsermeister ihn nach zehn Monaten zur vollen Genussreife hinführen. Jetzt offenbart er seine delikate Stärke. Ein wahrer Meister seiner Klasse!

Beschreibung

Schweizer Hartkäse mit Rohmilch hergestellt

-  Reifezeit ca. 10 Monate
-  kräftig, genussvoll
-  natürliche Schmierebildung
-  Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 cm
-  ca. 6–7 kg
-  mindestens 53% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1730 kJ (414 kcal)
Fett	34 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	26 g
Salze	1,5 g



Käserei Studer AG

Romanshornstrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60
info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch

Käserei Nr. 5228