



Käsermeister

aromatisch und genussvoll



Unsere Leidenschaft für Käse treibt uns täglich zu Spitzenleistungen. Daraus entstehen manchmal ungeahnte Meisterstücke. So wie der «Käsermeister». Ein würziger Halbhartkäse mit Rohmilch, der mit viel Selbstbewusstsein zeigt, wer hier den Ton angibt. Würzig, aromatisch, genussvoll. Fünf Monate hüten ihn unsere Käsermeister wie ihren Augapfel. Durch spezielle Pflege erhält er seinen würzig-vollen Geschmack. Ein echter «Käsermeister» eben!

Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt

- Reifezeit ca. 5 Monate
- aromatisch, 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 Nr. 5228



Käserei Studer AG

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