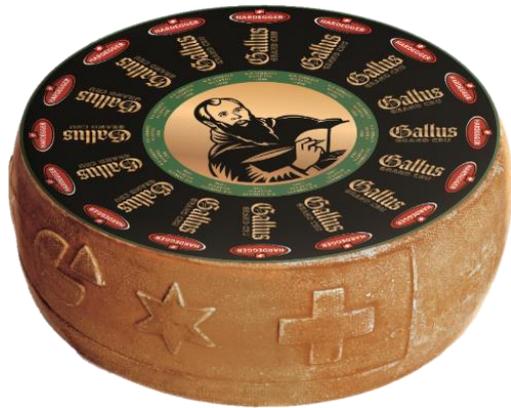


Gallus Grand Cru



Der **Gallus Grand Cru** ist nach dem Gründer des Klosters St. Gallen, dem Heiligen Gallus, benannt. In den Archiven der weltberühmten Stiftsbibliothek des Klosters ist nachzulesen, dass bereits im Jahre 1565 Klosterbrüder einen Käse nach strengen Richtlinien und einem strikten Reinheitsgebot hergestellt haben.

Diese Tradition wird durch den **Gallus Grand Cru** fortgeführt. Der Käse wird in einer kleinen Toggenburger Käserei nach altem Rezept aus frischer Heumilch hergestellt. Die liebevolle Pflege und das besondere Klima der Affinage geben dem **Gallus Grand Cru** einen unverkennbaren, würzigen und feinen Geschmack.

Der **Gallus Grand Cru** wurde anfangs März 2020 beim World Cheese Championship Contest in Madison / USA zum besten Halbhartkäse der Welt gekürt. Er gewann die Goldmedaille in seiner Kategorie und wurde Vizeweltmeister über alle Kategorien



Spezifikation:

Bezeichnung	Gallus Grand Cru	
Sachbezeichnung	Halbhartkäse	
Milchart	Kuhmilch, aus der Schweiz	
Milchverarbeitung	mit Rohmilch hergestellt	
Reife	6 - 8 Monate	
Laibform	rund, Ø 30cm	
Abmessungen Laib	Ø 30cm, Höhe ca. 9.5cm	
Gewicht	ca. 6.5 KG	
Aussehen / Farbe	rötlichbraune, natürliche Schmiere	
Geruch / Geschmack	kräftig-würzig, rassig, urig	
Textur / Konsistenz	zartschmelzend, z. T. mit Reifekristallen, elfenbeinfarbiger Teig	
Trockenmasse	Ø 67 %	
Fettgehalt	Ø 36 %	
Fett i. Tr.	mind. 53 %	
Zutaten	Milch (CH) 98.4 %, Salz (CH) 1.5 %, Lab, (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %	
Nährwerte Ø 100g	Brennwert	1808 kJ / 433 kcal
	Fett	36 g
	gesättigte Fettsäuren	22 g
	Kohlenhydrate	< 0.1 g
	davon Zucker	< 0.1 g
	Eiweiss	26 g
	Salz	2 g
	Natrium	0.9 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