

## 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** wird in unserer Naturhöhle ausgereift und sorgfältig gepflegt. 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:

<b>Bezeichnung</b>	Meisterwerk 1956 – Höhlengereift	
<b>Sachbezeichnung</b>	Halbhartkäse / Schnittkäse	
<b>Milchart</b>	Kuhmilch, aus der Schweiz	
<b>Milchverarbeitung</b>	mit Rohmilch hergestellt	
<b>Reife</b>	ca. 6 Monate	
<b>Laibform</b>	Ø 25 cm	
<b>Abmessungen Laib</b>	Ø 25 cm, Höhe ca. 8 cm	
<b>Gewicht</b>	ca. 4.3 KG	
<b>Aussehen / Farbe</b>	rot-braune Naturrinde, elfenbeinfarbig bis hellgelber Teig	
<b>Geruch / Geschmack</b>	würzig, kräftig	
<b>Textur / Konsistenz</b>	speckiger bis weichschnittig, fein	
<b>Trockenmasse</b>	Ø 60 %	
<b>Fettgehalt</b>	Ø 29 %	
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 45 %	
<b>Zutaten</b>	Milch (CH) 98.2 %, Salz (CH) 1.6 %, Lab (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %	
<b>Nährwerte Ø 100g</b>	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](mailto:sandro.renz@hardegger-kaese.ch)**