

Stefan Jud
Käserei
Kreuzstrasse &
Wolfertswil



9113 Degersheim
071/ 371 11 16
CHE-113.161.392 MWST

Magdenauer Klosterkäse

Rahmkäse nach altem Rezept der Klosterkäserei

Form,	Rund;
Größe,	Ø 30 – 33 cm, Höhe 6 – 10 cm
Gewicht	6 – 7 kg
Herkunft des Namens	Der Magdenauer trägt seinen Namen nach dem geschichtsträchtigen Kloster im malerischen Örtchen Magdenau, das idyllisch eingebettet in die grünen Wiesen der Gemeinde Degersheim im schönen Toggenburg liegt. In der reinen Luft der Luftkurortgemeinde Degersheim liegen die Gehöfte der Bauern, die jeden Morgen die frische Milch in die Käserei bringen, wo sie täglich verarbeitet wird.
Herstellungsmethode	Hergestellt aus thermisierter Milch von Kühen, die ohne Silage mit frischem Gras und Heu aus der Umgebung des Klosters gefüttert werden. Der Käse wird traditionell, mit grosser Sorgfalt und Liebe zum Käse, hergestellt und gepflegt. Der Magdenauer wird zwischen 2.5 bis 5 Monate auf spezielle Art gepflegt und im Naturkeller gelagert, bis er seinen auserlesenen cremigen Geschmack entfaltet.
Fettgehalt	Mindestens 55 % Fat.
Rinde	Natürlich, ein leichtes nussbraun, mit der unverwechselbaren Järbprägung
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.
Lochung	wenige saubere Löcher
Geschmack	mild, würzig, cremig; mit fortgeschrittener Reifung aromatischer, sauber im Abgang
Reifung	mild: 2.5 - 4 Monate reif: 4 – 6 Monate
Zutaten	Kuhmilch Milchrahm Speisesalz (jodfrei) Lab tierisch (gentech frei) Milchsäurebakterien