

# Carpe Diem

# 11837

📍 Hohgant-Käserei Schangnau

📍 Markus Aegerter

🕒 Hartkäse aus Rohmilch,  
mind. 45 % Fett.

📦 Laib ca. 6kg  
Fresh Pack Portion à ca 200g



Die lateinischen Worte „Carpe Diem“ fordern dazu auf, den Tag zu genießen und besonders im Hier und Jetzt zu leben. An einem der schönsten Flecken dieser Erde, fern ab von Hastigkeit und Alltagsstress, lässt sich dieses Lebensmotto äusserst gut umsetzen; Denn im kleinen Paradies, das wir alle als Schangnau kennen, wurde Käsermeister Markus Aegerter noch lange nicht von der Hektik eingeholt. Schon nur beim Anblick der prachtvollen Landschaft, die er sein Zuhause nennen darf, kehrt innere Ruhe und Frieden in ihm ein. Täglich beliefern die umliegenden Bauern die Hohgant-Käserei mit frischer Milch. Markus erschafft daraus mit viel Liebe und Geduld den ultimativen Gaumengenuss. 10 bis 12 Monate reift der Carpe Diem zu einem wunderbaren BIO-Hartkäse heran. Er braucht also seine Zeit, bis er bereit zum Verzerr ist. Daher sollten auch Sie sich Zeit lassen und diesen würzigen Leckerbissen entspannt geniessen.



**Genussempfehlung:** Entspannt an Ihrem Lieblingssort, die Seele baumeln lassen

**Weinempfehlung:** Passt gut zu einem kräftigen Schweizer Rotwein

**Typ:** Hartkäse aus Rohmilch

**Lab:** tierisch

**Reifezeit:** 10 – 12 Monate

**Form:** rund ca. 30 cm

**Gewicht:** ca. 6 kg

**Geschmack:** kräftig, cremig

**Fettgehalt i.Tr.:** mind. 45 %

**Verkaufseinheit:** Laib, ½ Laib, ¼ Laib, Portion