

Mitteilung

Erfolg für die Käserei Studer an den World Cheese Awards

3-MAL IN FOLGE GOLD FÜR "DER SCHARFE MAXX"

Bereits zum dritten Mal hintereinander hat "Der scharfe Maxx" bei den World Cheese Awards die Goldmedaille gewonnen. Das würzige Meisterwerk der Studer Spezialitätenkäserei hat die Jury mit seinem einzigartigen Geschmack überzeugt.

Im Jahr 2003 brachte die traditionsreiche Käserei Studer einen Käse zur Welt, der sich nicht in vornehmer Zurückhaltung übte, sondern sich selbstbewusst und sogar ein wenig vorwützig präsentierte. «Der scharfe Maxx» war geboren – und fand dank seiner erfrischenden Persönlichkeit und seines unvergleichlichen Geschmacks rasch viele Freunde.

Medaillensegen für die Käserei Studer

Dass «Der scharfe Maxx» eine ganz besondere Spezialität für Käseliebhaber ist, haben auch die Juroren beim World Cheese Award längst erkannt. Nach 2016 und 2017 konnte «Der scharfe Maxx» im Jahr 2018 erneut eine Goldmedaille gewinnen.

Der World Cheese Award 2018 fand im norwegischen Bergen statt. Insgesamt wurden 3472 Käse aus 41 Ländern zum Wettbewerb eingereicht. Eine Fachjury, bestehend aus 235 Experten, beurteilte die Käsekreationen und wählte die Gewinner aus – darunter erneut auch «Der scharfe Maxx».

Nicht nur «Der scharfe Maxx» brachte der Käserei Studer ein Erfolgserlebnis. Der harmonisch vollendete **«Le Baron»** mit seiner feinen Muskat-Note konnte **2018 eine Bronze-Auszeichnung erringen**. Mit dem Anspruch, sich mit mutigen und inspirierten Ideen für eine neue, aussergewöhnliche Genusskultur zu engagieren, ist die Käserei Studer also ganz offensichtlich auf dem richtigen Weg.

UNSER GOLDJUNGE!



**3 × IN FOLGE GOLD BEI DEN
WORLD CHEESE AWARDS**

*So ausgezeichnet schmeckt ein Champion –
jetzt probieren und genießen!*

DERSCHARFEMAXX.COM SWISS+MADE

