



Der scharfe Maxx Bio

würzig und zartschmelzend

Temperamentvoll und würzig mit frischer Bio-Rohmilch aus dem Thurgau. „Der scharfe Maxx Bio“ zeigt deinem Gaumen seine Hörner. Fünf Monate lagern die Laibe im speziell klimatisierten Keller. Während dieser Zeit entwickelt er eine Vielzahl charakteristischer Aromen, die deine Geschmacksknospen herausfordern. So rebellisch wie es sonst noch keiner in der Schweiz gewagt hat. Erlebe seinen einzigartigen Geschmack und den verführerisch zarten Teig auf deiner Zunge! Ein Erlebnis für alle Bio-Liebhaber.



Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Bio-Rohmilch hergestellt

- Reifezeit ca. 5 Monate
- würzig, zartschmelzend
- natürliche Schmierebildung
- Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 cm
- ca. 6–7 kg
- mindestens 56% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1836 kJ (443 kcal)
Fett	39 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	23 g
Salze	1,8 g

Käserei Nr. 5228



Käserei Studer AG
 Romanshornstrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60
 info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch