



Der scharfe Maxx

würzig und zartschmelzend

Temperamentvoll und würzig – «Der scharfe Maxx» zeigt deinem Gaumen seine Hörner. Fünf Monate lagern die Laibe im speziell klimatisierten Keller. Während dieser Zeit entwickelt der Käse eine Vielzahl charakteristischer Aromen, die deine Geschmacksknospen herausfordern. So rebellisch wie es sonst noch keiner in der Schweiz gewagt hat. Vorlaut wie er ist, gewinnt «Der scharfe Maxx» seit Jahren Medaillen bei den World Cheese Awards. Erlebe seinen einzigartigen Geschmack und den verführerisch zarten Teig auf deiner Zunge!



Käserei Studer AG

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



Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse/Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt

- Reifezeit ca. 5 Monate
- würzig, zartschmelzend
- natürliche Schmierebildung
- Laibe mit Ø 30 cm, Höhe 8–10 cm
- ca. 6–7 kg
- mindestens 58% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energie	1840 kJ (440 kcal)
Fett	39 g
davon gesättigte Fettsäuren	23 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	23 g
Salze	1,75 g

Käserei Nr. 5228