



Der scharfe Maxx Grillkäse

knusprig und zartschmelzend

Grillkäse, der quietscht, ist was für Anfänger. Beim Geniessen vergeht dir ohnehin Hören und Sehen. Wer auf echten Käsegeschmack mit einzigartiger Würze steht, wird diesen Käse lieben. «Der scharfe Maxx» Grillkäse liebt den grossen Auftritt. Wenn er sich erstmal auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig-goldbraun in Schale wirft, ist's um dich geschehen. Zartschmelzend auf der Zunge wird er zum unvergesslichen Geschmackserlebnis. Übrigens: «Der scharfe Maxx» Grillkäse ist zudem eine gesunde Fleischalternative bei jedem Grillabend.

Zubereitung auf dem Grill

Auf heissem, sauberen Grill auf jeder Seite ca. 3 min scharf anbraten und vorsichtig wenden (Grillmatte empfohlen).

Zubereitung in der Pfanne

In der Pfanne ohne zusätzliches Fett auf beiden Seiten jeweils ca. 3 min anbraten.



Käserei Studer AG

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

Beschreibung

Zutaten: **Käseerzeugnis** aus 75% Schweizer Halbhartkäse (Vollfett, mit Rohmilch), Wasser, Eiweisspulver, Verdickungsmittel, modifizierte Stärke, E412, E461, Kochsalz jodiert, Stabilisator: E450, Gewürzextrakte.

- knusprig und zartschmelzend
- echter Käsegeschmack
- 2 Portionen à 75 Gramm
- für Grill & Pfanne geeignet
- nur durchgekocht/-gegart konsumieren

Nährwerte in 100 g Grillkäse

Energie	1358 kJ (325 kcal)
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	< 1,4 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	22 g
Salze	1,5 g

Käserei Nr. 5228