



# Fromage à griller Der scharfe Maxx

## croustillant et fondant

Un fromage à griller qui grince, c'est pour les amateurs. Lorsque vous le mangez, vous perdez de toute façon l'ouïe et la vue. Si vous aimez le vrai goût du fromage avec un piquant unique, vous allez adorer ce fromage. Le fromage à griller «Der scharfe Maxx» aime se faire remarquer. Une fois passé au gril ou à la poêle, vous ne pourrez pas résister à son croustillant et à sa belle couleur dorée. Son fondant incomparable assure une expérience gustative inoubliable. Au fait: le fromage à griller «Der scharfe Maxx» est une alternative saine à la viande pour vos soirées barbecue.

### Sur le gril

Faire griller 3 min. de chaque côté sur un gril chaud et propre, retourner avec précaution (tapis de cuisson recommandé).

### À la poêle

Faire cuire 3 min. de chaque côté dans la poêle sans ajouter de matière grasse.








### Käserei Studer AG

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

### Description

d'ingrédients: **Préparation de fromage composée** de 75% de fromage suisse à pâte semi-dure (à base de lait cru entier), d'eau, de blanc d'œuf en poudre, d'épaississant, d'amidon modifié, E412, E461, de sel de cuisine iodé, de stabilisant: E450, d'extraits d'épices.

-  croustillant et fondant
-  un vrai goût de fromage
-  2 portions de 75 g
-  convient pour le gril et la poêle
-  doit être consommé bien cuit

### Valeurs nutritives pour 100 g de fromage à griller

Énergie	1358 kJ (325 kcal)
Matières grasses	25 g
dont acides gras saturés	16 g
Glucides	< 1,4 g
dont sucres	0 g
Protéines	22 g
Sel	1,5 g

Fromagerie Nr. 5228