Der edle Maxx 365

extrawürzig mit Reifekristallen

Noch edler, noch temperamentvoller – so schmeckt «Der edle Maxx 365». Diese exquisite Selektion von «Der scharfe Maxx» steht für maxximal-würzigen Käsegenuss. So wild haben deine Sinne noch nie gefeiert. Unsere Käsermeister wählen nach fünf Monaten Reifezeit mit grosser Sorgfalt einige Käselaibe aus. Bis zu 365 Tage lang erhalten diese Laibe eine erweiterte Pflege. Dabei entstehen feinste Reifekristalle, die am Ende einen erstklassigen Geschmack entfalten – so intensiv und vielseitig ist nur «Der edle Maxx 365». Hundert Prozent einzigartig, harmoniert er hervorragend mit einem kräftigen Rotwein.

Beschreibung
Schweizer Hartkäse
mit Rohmilch hergestellt

- Reifezeit ca. 12 Monate
- extrawürzig mit Reifekristallen
- 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	2020 kJ (491 kcal)
Fett	43 g
davon gesättigte Fettsäuren	26 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiss	25 g
Salze	1,5 g

Käserei Nr. 5228

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