



Der edle Maxx 365







extrêmement épicé avec cristaux de maturation

Toujours plus noble et toujours plus intense: telle est la définition du «Der edle Maxx 365». Cette sélection exquise de «Der scharfe Maxx» est synonyme d'un maximum de plaisir épicé. Vos sens n'auront jamais connu telle fête. Après cinq mois d'affinage, nos maîtres fromagers sélectionnent quelques meules de fromage avec le plus grand soin. Ces dernières font l'objet de soins attentifs allant jusqu'à 365 jours. On donne ainsi naissance aux plus beaux cristaux de maturation, qui finissent par développer un goût hors du commun: «Der edle Maxx 365» est le seul fromage aussi intense et éclectique.



La description

Fromage à pâte dure Suisse à base de lait cru

-  Durée d'affinage env. 12 mois
-  extrêmement épicé
-  La croûte présente une formation naturelle de morge
-  Meule de Ø 30 cm de diamètre, hauteur de 8 à 10 cm
-  env. 6 à 7 kg
-  au moins de 58 % de matières grasses dans l'extrait sec



Valeurs nutritives | 100 g de fromage

Valeur énergétique	2020 kJ (491 kcal)
Grosse de ses acides gras saturés	43 g / 26 g
Glucides de sucre	< 0,1 g / 0 g
Protéine	25 g
Sel	1,5 g

Käserei Studer AG

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

Fromagerie Nr. 5228