



Der scharfe Maxx

épice et fondant en bouche

Intense et épicé : «Der scharfe Maxx» montre ses cornes à votre palais. Les meules sont stockées dans une cave climatisée spéciale durant cinq mois. Dans l'intervalle, le fromage développe toute une variété de saveurs caractéristiques qui mettront vos papilles au défi. Aucun producteur n'a osé faire plus rebelle en Suisse. Aussi impertinent qu'il soit, «Der scharfe Maxx» ne cesse d'accumuler les médailles aux World Cheese Awards depuis plusieurs années. Découvrez son goût unique et l'effet de sa séduisante pâte tendre sur votre langue!



Käserei Studer AG

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



La description

Fromage à pâte mi-dure Suisse à base de la lait cru

- Durée d'affinage env. 5 mois
- épicé, fondant en bouche
- 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	1840 kJ (440 kcal)
Grosse	39 g
de ses acides gras saturés	23 g
Glucides	< 0,1 g
de sucre	0 g
Protéine	23 g
Sel	1,75 g

Fromagerie Nr. 5228