



Der scharfe Maxx

extrawürzig • zartschmelzend



„Der scharfe Maxx“, mit Schweizer Rohmilch hergestellt, ist ein natürlicher, aromatischer und äusserst schmackhafter Käse für Geniesser. Mit seinem zartschmelzenden Teig und seinem extrawürzigen, einzigartig pikanten Geschmack wird er zum Gaumenschmaus. „Der scharfe Maxx“ ist eine besondere Spezialität für Käseliebhaber.

Nach der Herstellung und Behandlung im Salzbad erfolgt die Lagerung und Pflege mit einer Sulz im speziell klimatisierten Keller. Nach einer ca. 5-monatigen Reifezeit und einer eingehenden Qualitätsprüfung ist „Der scharfe Maxx“ für den Verkauf bereit.

Und das ist sicher! Mit dem Namen „Der scharfe Maxx“ gibt es immer ein lustiges und humorvolles Gespräch.

Der scharfe Maxx

extrawürzig • zartschmelzend



Beschreibung

Schweizer Halbhartkäse / Schnittkäse
mit Rohmilch hergestellt

ca. 5 Monate

Geschmack/Aroma

extrawürzig, zartschmelzend

Rinde

natürliche Schmierebildung

Form

Laibe mit 30 cm Durchmesser, Höhe 8 bis 10 cm

Gewicht

ca. 6 bis 7 kg

Fit

mindestens 58% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energiewert

1841 kJ (440 kcal)

Fett

39 g

davon gesättigte Fettsäure

23 g

Kohlehydrate

< 0,1 g

davon Zucker

< 0,1 g

Eiweiss

23 g

Salze

1,75 g

Käserei Nr. 5228