



Maxx 365

extrawürzig mit Reifekristallen



Der „Maxx 365“ ist eine Selektion der Spezialität "Der scharfe Maxx".

Im Alter von ca. 5 Monaten wird eine gewisse Anzahl Laibe selektioniert, auf eine traditionelle Weise und mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl weitergepflegt und bis zu 365 Tagen zu ende gereift.

Dadurch bekommt der „Maxx 365“ seinen hervorragenden Geschmack.

Er ist ein speziell würziger, hochwertiger Käse, welcher zu einem kräftigen Rotwein passt.

Maxx 365

extrawürzig mit Reifekristallen



Beschreibung

Reifezeit

Geschmack/Aroma

Rinde

Form

Gewicht

Fit

Schweizer Hartkäse

mit Rohmilch hergestellt

ca. 365 Tage

extrawürzig mit Reifekristallen

natürliche Schmierebildung

Laibe mit 30 cm Durchmesser, Höhe 8 bis 10 cm

ca. 6 bis 7 kg

mindestens 58% Fett in der Trockenmasse

Nährwerte in 100 g Käse

Energiewert

2007 kJ (480 kcal)

Fett

43 g

davon gesättigte Fettsäure

26 g

Kohlehydrate

< 0,1 g

davon Zucker

< 0,1 g

Eiweiss

25 g

Salze

1,5 g

Käserei Nr. 5228