



**FROMAGES SPIELHOFER SA**  
2610 Saint-Imier

**TÊTE DE MOINE**  
FROMAGE DE BELLELAY



# TÊTE DE MOINE AOP

HALBHARTKÄSE



**Seine Geschichte reicht zurück ins 12. Jahrhundert, die Art, ihn zu genießen, ist einmalig, und sein Geschmack eine Offenbarung: Das ist der Tête de Moine.**

Der Tête de Moine ist ein zylinderförmiger, geschmierter Halbhart-Rohmilchkäse mit einem Gewicht von rund 800 Gramm und einem sehr feinen Teig, der im Mund leicht schmilzt. Das saftige, kräuterreiche Futtergras und die naturbelassene Bergmilch machen den Tête de Moine zu einem Terroir-Produkt und verleihen ihm seinen unvergleichlichen Geschmack. Er wird nach den strengen Vorgaben des AOP-Pflichtentwurfes hergestellt und während mindestens zweieinhalb Monaten auf Tannenholtzbrettern gepflegt. Lediglich sieben Käsereien im bernischen und jurassischen Jura dürfen den Tête de Moine herstellen.



## DER ZU ROSETTEN GEDREHTE KÄSE- GENUSS AUS DEM SCHWEIZER JURA

<b>Ursprungs- und Herstellungsort</b>	Spielhofer Käse AG, CH-2610 Saint-Imier
<b>Verarbeitete Milch</b>	Berg-Rohmilch von silofrei gefütterten Kühen
<b>Käsetyp</b>	Halbhartkäse
<b>Rinde</b>	Natürlich, fest, braun bis rotbräunlich
<b>Fettgehalt</b>	Mind. 51% F.i.T
<b>Gewicht</b>	700–900g
<b>Reifezeit</b>	Tête de Moine AOP mind. 75 Tage   Tête de Moine AOP Réserve mind. 4 Monate   Tête de Moine AOP Bio mind. 75 Tage
<b>Geschmack</b>	Rein und aromatisch, mit fortschreitender Reifung würziger
<b>Qualität</b>	Classic, Réserve, Extra und Bio
<b>Varianten</b>	Ganze Laibe, halbe Laibe, Schalen mit vorverpackten Rosetten

### NÄHRWERTE

	100g
Energiewert	1646 kJ 397 kcal
Fett	33g
Kohlenhydrate	0g
Eiweiss	26g
Salz	1.9g



Erfahren Sie mehr  
über den Tête de  
Moine.

