



FROMAGES SPIELHOFER SA
2610 Saint-Imier

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY



TÊTE DE MOINE AOP

FROMAGE À PÂTE MI-DURE



La Tête de Moine : son histoire commence au XII^e siècle. L'art de la savourer est unique et son goût une révélation. C'est cela, la Tête de Moine.

La Tête de Moine est un fromage de forme cylindrique à pâte mi-dure, à base de lait cru, à croûte lavée et dont la pâte raclée très finement fond délicatement en bouche. L'herbage des prairies luxuriantes ainsi que le lait de montagne naturel font de la Tête de Moine un produit du terroir d'excellence et lui confèrent son goût incomparable. Il est fabriqué selon les directives strictes du cahier des charges AOP avant d'être affiné pendant au moins deux mois et demi sur des planchettes d'épicéa. Seulement sept fromageries du Jura et du Jura bernois ont l'autorisation de produire des Têtes de Moine.



LA DÉLICATESSE FROMAGÈRE RACLÉE EN FINES ROSETTES

Lieu d'origine et de production	Fromages Spielhofer SA, CH-2610 Saint-Imier
Type de lait	Lait cru frais de montagne de vaches nourries de fourrages non ensilés
Type de fromage	Fromage à pâte mi-dure
Croûte	Naturelle, ferme, brune à brune rouge
Teneur en matière grasse	Min. 51 % MG/ES
Poids	700–900 g
Durée d'affinage	Tête de Moine AOP min. 75 jours Tête de Moine AOP Réserve min. 4 mois Tête de Moine AOP Bio min. 75 jours
Goût	Pur et aromatique, plus corsé avec l'âge
Qualité	Classic, Réserve, Extra et Bio
Variantes	Fromages entiers, demi-meules, barquette avec rosettes préemballées

VALEURS NUTRITIVES

	100 g
Valeur énergétique	1646 kJ 397 kcal
Lipides	33 g
Glucides	0 g
Protéines	26 g
Sel	1.9 g



En savoir plus sur
la Tête de Moine.

