



FROMAGES SPIELHOFER SA
2610 Saint-Imier


TÊTE DE MOINE AOP
FROMAGE DE BELLELAY

TÊTE DE MOINE AOP

HALBHARTKÄSE



Schweizer
Bergprodukt



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-Pflichtenheftes hergestellt und während mindestens zweieinhalb Monaten auf Tannenholzbrettern 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

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

