



**FROMAGES SPIELHOFER SA**
2610 Saint-Imier



LE CAVALIER

HARTKÄSE



Schweizer
Bergprodukt




Ein milder Hartkäse von einem Bauern, der auf Mechanik verzichtet und ausschliesslich mit Pferden arbeitet – natürlich aus der regionalen Rasse der Freiberger.

Sie sind kompakt, im Fachjargon «quadratisch» gebaut, ihr Rücken ist kurz und tragfähig, der Hals kräftig: Der Freiberger ist die letzte ursprüngliche Schweizer Pferderasse, seine Herkunft ist das Hochplateau der Freiberge (Franches-Montagnes) im Jura. Solche Pferde setzt unser Lieferant ein, um seine Felder zu bebauen. Seine Kühe wiederum scheinen das sanft gepflegte Weideland zu schätzen, jedenfalls ist die Milch, die sie für den Cavalier geben, von ausserordentlicher Qualität. Le Cavalier (auf Deutsch: der Reiter) ist ein milder, drei bis vier Monate gereifter Hartkäse. Er schmeckt aromatisch, fruchtig und rein.



BEI GROSS UND KLEIN SEHR BELIEBT

Ursprungs- und Herstellungsort	Spielhofer Käse AG, CH-2610 Saint-Imier
Verarbeitete Milch	Rohmilch von silofrei gefütterten Kühen
Käsetyp	Hartkäse
Rinde	Leicht rötliche bis braune Schmierrinde
Fettgehalt	Mind. 48% F.i.T
Gewicht	 ~9kg ~4.5kg 250g
Reifezeit	3–5 Monate
Geschmack	Weiche Textur, milder und cremiger Geschmack
Bio Qualität/IP-Suisse Qualität	Auf Anfrage

NÄHRWERTE	
	100g
Energiewert	1660 kJ 401 kcal
Fett	33g
Kohlenhydrate	0g
Eiweiss	26g
Salz	1.5g



Entdecken Sie, was
es braucht, um
den besten Käse
herzustellen.