




FROMAGES SPIELHOFER SA
2610 Saint-Imier



LE CAVALIER

FROMAGE À PÂTE DURE



Un fromage doux à pâte dure d'un paysan qui renonce à toute mécanique et qui ne travaille qu'avec des chevaux, naturellement de la race des Franches-Montagnes.

Les chevaux de cette race sont compacts, bâtis « au carré » selon le jargon équestre ; leur dos est court et stable et le cou est fort. Le Franches-Montagnes est la dernière race chevaline d'origine suisse. Il provient du haut-plateau du même nom dans le Jura. Notre fournisseur utilise ces chevaux pour cultiver ses champs. Et ses vaches semblent apprécier les pâturages entretenus au naturel ; quoiqu'il en soit, leur lait est d'excellente qualité. Il est transformé en Le Cavalier, un fromage doux à pâte dure dont l'affinage dure entre trois et quatre mois. Son goût est aromatique, fruité et d'une rare pureté.



UN COMPAGNON APPRÉCIÉ PAR TOUS

Lieu d'origine et de production	Fromages Spielhofer SA, CH-2610 Saint-Imier
Type de lait	Lait cru de vaches nourries de fourrages non ensilés
Type de fromage	Fromage à pâte dure
Croûte	Fromage à croûte emmorgée, rougeâtre à brune
Teneur en matière grasse	Min. 48% MG/ES
Poids	 ~9kg  ~4.5kg  250g
Durée d'affinage	3–5 mois
Goût	Texture tendre, goût doux et crémeux
Qualité Bio/Qualité IP Suisse	Sur demande

VALEURS NUTRITIVES

	100 g
Valeur énergétique	1660 kJ 401 kcal
Lipides	33 g
Glucides	0 g
Protéines	26 g
Sel	1.5 g



Découvrez ce qui
est nécessaire pour
fabriquer ce merveil-
leux fromage.