



**FROMAGES SPIELHOFER SA**  
2610 Saint-Imier



# BUTTER

HANDWERKLICHE BUTTER  
AUS BERGKUHMILCH



Schweizer  
Bergprodukt



**Im Butterfass nach traditioneller Methode hergestellt, stellt diese reine Milchrahmbutter jedes Industrieprodukt in den Schatten.**



Als handgemachte Butter, hergestellt mit frischer Bergmilch, widerspiegelt sie die Kraft der Juraweiden aufs Köstlichste. Anders als industriell hergestellte Butter kommt die Bergbutter von Spielhofer ohne jeden Farbstoff zum Aufhellen aus. Sie wird daher in den Sommermonaten etwas gelblicher ausfallen, da die Kühe auf ihren Wiesen viele vorwiegend gelbe Blumen vorfinden. Ausserordentlich aromatisch und verführerisch cremig ist sie zu jeder Jahreszeit. Leicht zu streichen und ideal zum Kochen.



## DER UNNACHAHMLICHE GESCHMACK VON ECHTER BUTTER

<b>Ursprungs- und Herstellungsort</b>	Spielhofer Käse AG, CH-2610 Saint-Imier
<b>Verarbeitete Milch</b>	Bergkuhmilch
<b>Inhaltsstoffe</b>	Aus pasteurisiertem Bergrahm 82% Milchfett
<b>Butterarten</b>	– Bergvorzugsbutter – Käsereibutter – Gesalzene Butter
<b>Gewicht</b>	– 150 g – 1 kg (Block und Platten) – 1.5 kg (Platten) – 10 kg (Block) – 15 kg (Block)
<b>Bio Qualität</b>	Auf Anfrage

NÄHRWERTE	
	100 g
Energiewert	3050 kJ 729 kcal
Fett	82.3 g
Kohlenhydrate	0.5 g
Eiweiss	0.7 g
Salz	0 g



Entdecken Sie, was es braucht, um die beste Butter herzustellen.