



**FROMAGES SPIELHOFER SA**  
2610 Saint-Imier

# BEURRE DOUX

BEURRE ARTISANAL DE MONTAGNE



**Ce beurre uniquement à base de crème de lait, fabriqué à l'ancienne dans une baratte, fait de l'ombre à tous les produits industriels.**

Ce beurre artisanal à base de lait frais de montagne est une véritable explosion de goût qui rappelle les prairies jurassiennes. Contrairement au beurre industriel, le beurre de montagne de Spielhofer obtient sa couleur naturellement, sans agents colorants pour l'éclaircir. Pendant l'été, il est légèrement plus jaune, car les vaches trouvent essentiellement des fleurs jaunes dans les prés. En revanche, il garde son arôme exceptionnel et sa texture onctueuse, peu importe la saison. Il est facile à tartiner et idéal pour la cuisine.



## LE GOÛT INÉGALABLE DU VÉRITABLE BEURRE

<b>Lieu d'origine et de production</b>	Fromages Spielhofer SA, CH-2610 Saint-Imier
<b>Type de lait</b>	Lait de vache de montagne
<b>Ingrédients</b>	À base de crème pasteurisée, 82% de matière grasse lactique
<b>Types de beurre</b>	– Beurre de montagne – Beurre de fromagerie – Beurre salé
<b>Poids</b>	– 150 g – 1 kg (bloc et plaques) – 1.5 kg (plaques) – 10 kg (bloc) – 15 kg (bloc)
<b>Qualité Bio</b>	Sur demande

### VALEURS NUTRITIVES

	100 g
Valeur énergétique	3050 kJ 729 kcal
Lipides	82.3 g
Glucides	0.5 g
Protéines	0.7 g
Sel	0 g



Découvrez ce qui est nécessaire pour fabriquer ce merveilleux beurre.