



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

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