



**FROMAGES SPIELHOFER SA**
2610 Saint-Imier

LA TANNE

WEICKÄSE



Für unseren Weickäse La Tanne verwenden wir ausschliesslich Milch aus dem gleichnamigen Weiler, der östlich von Tavannes liegt. Die blühenden Weiden dieses malerischen Fleckens verleihen ihm sein Aroma.

Die in La Tanne gemolkene Milch wird ausschliesslich für die Herstellung dieser Spezialität verwendet. Die zum Einschmieren verwendete Tannensulze und die zweiwöchige Reifezeit ergeben einen zarten, weissen Schimmel und einen Teig mit weicher Textur. Ein einzigartiger, köstlicher Käse, der durch sein würzig-blumiges Aroma verführt. Ein wahrer Gaumenschmaus.



EIN KÄSE, DESSEN NAME FÜR SICH SPRICHT

Ursprungs- und Herstellungsort	Spielhofer Käse AG, CH-2610 Saint-Imier
Verarbeitete Milch	Kuhmilch aus dem Weiler «La Tanne»
Käsetyp	Weichkäse aus thermisierter Bergmilch
Rinde	Gemischter Schimmel
Fettgehalt	Mind. 45% F.i.T
Gewicht	200g
Reifezeit	2 Wochen
Geschmack	Fliessende Textur, leicht würziger Geschmack
Bio Qualität	Auf Anfrage

NÄHRWERTE

	100g
Energiewert	1270 kJ 305 kcal
Fett	25g
Kohlenhydrate	0g
Eiweiss	20g
Salz	2.0g



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