



**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

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