



**FROMAGES SPIELHOFER SA**
2610 Saint-Imier

LA TANNE

FROMAGE À PÂTE MOLLE



Pour la production de ce fromage à pâte molle, nous n'utilisons que du lait provenant du hameau de La Tanne qui se situe à l'ouest de Tavannes. Il tire son arôme des pâturages fleuris de ce paysage pittoresque.

Le lait de cette région n'est utilisé que pour la production de cette spécialité. La Tanne est frottée avec de la saumure de pin et affinée pendant deux semaines; il en résulte une délicate moisissure blanche et une pâte à la texture tendre. Ce fromage unique et savoureux séduit par son arôme épice et fleuri. La Tanne est un véritable délice culinaire.



UN FROMAGE QUI PORTE BIEN SON NOM

Lieu d'origine et de production	Fromages Spielhofer SA, CH-2610 Saint-Imier
Type de lait	Lait de vache de provenance de « La Tanne »
Type de fromage	Fromage à pâte molle au lait thermisé de montagne
Croûte	Fromage à croûte mixte
Teneur en matière grasse	Min. 45% MG/ES
Poids	200g
Durée d'affinage	2 semaines
Goût	Texture coulante, saveur légèrement épicée
Qualité Bio	Sur demande

VALEURS NUTRITIVES

	100 g
Valeur énergétique	1270 kJ 305 kcal
Lipides	25 g
Glucides	0 g
Protéines	20 g
Sel	2.0 g



Découvrez ce qui est nécessaire pour fabriquer ce merveilleux fromage.