



  
FROMAGES SPIELHOFER SA  
2610 Saint-Imier



# MONT-SOLEIL

FROMAGE À PÂTE MI-DURE






**Le Mont-Soleil est le nom d'un sommet impressionnant au-dessus de Saint-Imier, notre région. C'est un lieu ensoleillé, où le vent souffle fort et les vaches sont heureuses.**

Sur la montagne locale de Saint-Imier, se situent, depuis des années, un centre photovoltaïque expérimental ainsi qu'un parc éolien. Pourtant, les vaches qui vivent là paisiblement n'ont que faire de ces installations. En été, elles profitent de l'herbe fraîche et des fleurs alléchantes, en hiver de l'excellent foin. Les paysans qui travaillent ici aiment leur métier et prennent soin de la nature.



## LE FROMAGE QUI RAYONNE D'ARÔMES DE SA MONTAGNE

<b>Lieu d'origine et de production</b>	Fromages Spielhofer SA, CH-2610 Saint-Imier
<b>Type de lait</b>	Lait cru frais de montagne de vaches nourries de fourrages non ensilés
<b>Type de fromage</b>	Fromage à pâte mi-dure
<b>Croûte</b>	Fromage à croûte emmorgée, rouge-brun
<b>Teneur en matière grasse</b>	Min. 54% MG/ES
<b>Poids</b>	 ~9kg  ~4.5kg  250g
<b>Durée d'affinage</b>	4–6 mois
<b>Goût</b>	Pur et aromatique
<b>Qualité Bio/Qualité IP Suisse</b>	Sur demande

### VALEURS NUTRITIVES

	100g
Valeur énergétique	1540 kJ 370 kcal
Lipides	34 g
Glucides	0 g
Protéines	25 g
Sel	1.5 g



Découvrez ce qui  
est nécessaire pour  
fabriquer ce merveil-  
leux fromage.