



FROMAGES SPIELHOFER SA
2610 Saint-Imier

MONT-SOLEIL

FROMAGE À PÂTE MI-DURE

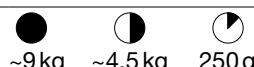


Le Mont-Soleil est le nom d'un sommet impressionnant au-dessus de Saint-Imier, notre région. C'est un lieu ensoleillé, où le vent souffle fort et les vaches sont heureuses.

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

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

VALEURS NUTRITIVES

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



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