



**FROMAGES SPIELHOFER SA**
2610 Saint-Imier

MONTAGNE DU JURA

HARTKÄSE



Die Idee zum «Montagne du Jura» kam Josef Spielhofer schon kurz nach seiner Ankunft in Cormoret: Dieser Käse ist sozusagen die Antwort eines Innerschweizers auf den unnachahmlichen Charme der Menschen im Vallon de Saint-Imier, hoch oben im Berner Jura.

Klassischer Hartkäse, der mit seiner aromatischen Würzigkeit und seinem kräftigen Geschmack jeden Käseliebhaber begeistert. Der Montagne du Jura ist ein reines Naturprodukt, ein echter Bergkäse der sich als Solist ebenso gut macht wie auf einer Käseplatte. Übrigens eignet er sich auch für ein cremiges Fondue.



DER KÄSE MIT DEN TYPISCHEN AROMEN SEINER REGION

Ursprungs- und Herstellungsort	Spielhofer Käse AG, CH-2610 Saint-Imier
Verarbeitete Milch	Rohmilch von silofrei gefütterten Kühen
Käsetyp	Hartkäse
Rinde	Leicht rötliche bis braune Schmierrinde
Fettgehalt	Mind. 54% F.i.T
Gewicht	 ~9 kg  ~4.5 kg  250 g
Reifezeit	5–8 Monate
Geschmack	Gehaltvoll, rein und aromatisch
Bio Qualität/IP-Suisse Qualität	Auf Anfrage

NÄHRWERTE	
	100 g
Energiewert	1692 kJ 408 kcal
Fett	34.1 g
Kohlenhydrate	<0.1 g
Eiweiss	25 g
Salz	1.5 g



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