



**FROMAGES SPIELHOFER SA**  
2610 Saint-Imier

# MONTAGNE DU JURA

FROMAGE À PÂTE DURE



**Ce fromage est venu à l'idée de Josef Spielhofer peu de temps après son arrivée à Cormoret: c'est l'interprétation d'un Suisse alémanique du charme indéniable des habitants du vallon de Saint-Imier, dans les hauteurs du Jura bernois.**

Il s'agit d'un fromage classique à pâte dure qui séduit tous les amoureux de fromage avec son arôme épicé et son goût corsé. Le « Montagne du Jura » est un pur produit de la nature, un véritable fromage de montagne, qui peut s'apprécier seul ou sur un plateau de fromages. Il est également idéal pour une fondue crémeuse.



## LE FROMAGE AU ARÔMES TYPQUES DE SA RÉGION

<b>Lieu d'origine et de production</b>	Fromages Spielhofer SA, CH-2610 Saint-Imier
<b>Type de lait</b>	Lait cru de vaches nourries de fourrages non ensilés
<b>Type de fromage</b>	Fromage à pâte dure
<b>Croûte</b>	Fromage à croûte emmorgée, rougeâtre à brune
<b>Teneur en matière grasse</b>	Min. 54% MG/ES
<b>Poids</b>	 ~9kg    ~4.5kg    250g
<b>Durée d'affinage</b>	5–8 mois
<b>Goût</b>	Riche, pur et aromatique
<b>Qualité Bio/Qualité IP Suisse</b>	Sur demande

### VALEURS NUTRITIVES

	100g
Valeur énergétique	1692 kJ 408 kcal
Lipides	34.1 g
Glucides	<0.1 g
Protéines	25 g
Sel	1.5 g



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