




FROMAGES SPIELHOFER SA
2610 Saint-Imier

BIO-RENAN

FROMAGE À PÂTE MI-DURE



Produit suisse
de montagne



Toutes les étapes de fabrication de notre Bio-Renan, du lait au fromage, respectent les exigences très strictes du label bio Demeter.

Ce fromage à pâte mi-dure est produit à partir de lait cru bio Demeter. Les producteurs de lait de la région autour de Renan, à l'extrémité occidentale du Jura bernois, se sont tous consacrés à cette production particulièrement naturelle et écologique. Le Bio-Renan offre une expérience gustative unique et conquiert les palais grâce à son goût riche et fin, accompagné de notes aromatiques et épicées qui rappellent l'herbe des prairies.



L'INDISPENSABLE SUR UN PLATEAU DE FROMAGES

Lieu d'origine et de production	Fromages Spielhofer SA, CH-2610 Saint-Imier
Type de lait	Lait cru bio de vaches nourries de fourrages non ensilés
Type de fromage	Fromage à pâte mi-dure
Croûte	Fromage à croûte emmorgée, rougeâtre à brune
Teneur en matière grasse	Min. 54% MG/ES
Poids	 ~9kg ~4.5kg 250g
Durée d'affinage	Min. 5 mois
Goût	Pâte fine et arômes des prairies

VALEURS NUTRITIVES

	100 g
Valeur énergétique	1675 kJ 400 kcal
Lipides	33 g
Glucides	<0.1 g
Protéines	26 g
Sel	1.5 g



Découvrez ce qui est nécessaire pour fabriquer ce merveilleux fromage.