

Zeit ist Glück. Glück ist *L'Horloger.*



GENUSS, DER DIE ZEIT
VERGESSEN LÄSST.



L'HORLOGER

180 Tage

L'Horloger-Käse wird über 180 Tage sorgfältig in den hauseigenen Käsekellern affinert, wodurch sein unverwechselbares Aroma und seine aussergewöhnliche Textur zur Entfaltung kommen.

60 Minuten

Jeder L'Horloger-Käse präsentiert stolz das elegante Zifferblatt, auf dem die 60 Minuten stilvoll ablesbar sind, was somit eine gelungene Verbindung zwischen Käse und Zeit schafft.

1 Minute

Eine Minute von L'Horloger repräsentiert rund 130 Gramm feinsten Käse.

L'Horloger – Geniesse den Moment

Entdecken Sie den neuen L'Horloger, meisterhaft hergestellt nach einem alten Jura-Rezept, das die Tradition und Handwerkskunst aufleben lässt. Geniessen Sie den einzigartigen Geschmack, der die Zeit stillstehen und Sie in unvergessliche Genussmomente eintauchen lässt.



HIER LÄSST MAN SICH ZEIT

In der malerischen Jura-Region, wo die Natur noch in ihrer ganzen Pracht erstrahlt, entsteht der exquisite L'Horloger. Hier, wo die Zeit stillzustehen scheint, gedeihen feinste Jura-Kräuter, die L'Horloger sein unverwechselbares Aroma verleihen.

Die Region ist nicht nur für ihre herausragende Käseproduktion bekannt, sondern auch für die Schweizer Uhrenkunst, deren höchste Präzision und Qualität weltweit geschätzt wird. Im L'Horloger vereinen sich Natur, Tradition und Handwerk zu einem wahren Meisterwerk.



TRADITION UND INNOVATION IN JEDEM BISSEN

L'Horloger wird nach typischer Schweizer Handwerkskunst hergestellt, die seit Jahrhunderten praktiziert wird. Unsere erfahrenen Käser stellen L'Horloger mit viel Liebe und Savoir Faire nach einem alten Rezept aus dem Jura her. Viele Schritte sind immer noch echte Handarbeit und erfordern Fingerspitzengefühl und Präzision. Vom Erwärmen der Milch bis zur finalen Qualitätskontrolle der Käselaibe wird jeder Schritt mit grösster Sorgfalt ausgeführt.



VON DER ZEIT VEREDELT

Bei L'Horloger spielt der sorgfältig überwachte Reifeprozess eine zentrale Rolle, um den Geschmack, die Textur und die Qualität auf höchstem Niveau zu gewährleisten. In den hauseigenen Käsekellern findet die Reifung unter idealen Bedingungen statt. Dank perfekter Temperatur und Luftfeuchtigkeit entwickelt der Käse über sechs Monate hinweg seine einzigartigen Eigenschaften und bekommt durch einen Affineur den letzten Schliff. So entsteht ein wahres Geschmackserlebnis, das durch die Zeit meisterhaft veredelt wird und den Geniesser begeistert.



GENUSS, DER DIE ZEIT VERGESSEN LÄSST

L'Horloger verbindet Familien und Freunde und schafft wunderbare Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben. Ob beim gemütlichen Frühstück, zum Picknick oder bei einem ausgiebigen Abendessen – dieser Käse sorgt für unvergessliche Momente des Genusses. L'Horloger, für jeden Anlass und jede Zeit.






Schweizer
Bergprodukt





Schneiden Sie
sich ein Stück
Zeit ab!

Käsegenuss pur: Alle wichtigen Informationen zu L'Horloger auf einer Seite

URSPRUNGS- UND HERSTELLUNGSORT	Fromages Spielhofer SA, CH-2610 Saint-Imier
VERARBEITETE MILCH	Rohmilch von silofrei gefütterten Kühen
KÄSETYP	Halbhartkäse
RINDE	Braune, charakteristische Rinde mit Struktur einer Schweizer Uhr zur Zeitmessung
FETTGEHALT	Ca. 53% F.i.T.
GEWICHT	 8 kg/ 60 Min.  4 kg/ 30 Min.  250 g/ 1 Min. 52 Sek.
REIFEZEIT	Mind. 6 Monate
GESCHMACK	Buttriger Teig, voller, kräftiger, harmonischer Geschmack

NÄHRWERTE

	100 g
ENERGIEWERT	1740 kJ 419 kcal
FETT	35 g
KOHLHYDRATE DARON ZUCKER	0.4 g 0.0 g
EIWEISS	25 g
SALZ	1.9 g

Fromages Spielhofer SA
Rue de l'Envers 16
CH-2610 Saint-Imier

T +41 32 940 17 44
F +41 32 940 17 45

CH-4015

info@spielhofer-sa.ch
www.fromagesspielhofer.ch

www.fromage-horloger.ch

L'HORLOGER