

**Le temps c'est
du bonheur.
Le bonheur c'est
*L'Horloger.*** 

UN PLAISIR QUI FAIT
OUBLIER LE TEMPS.



L'HORLOGER

180

jours

L'Horloger est soigneusement affiné pendant plus de 180 jours dans nos propres caves de maturation, ce qui confère à ce fromage son arôme unique et sa texture exceptionnelle.

60

minutes

Chaque meule de L'Horloger porte fièrement un élégant cadran de montre avec ses 60 minutes, formant ainsi une belle analogie entre le fromage et le temps.

1

minute

Une minute de L'Horloger représente environ 130 grammes du fromage le plus raffiné.

L'Horloger – savourez le *moment*

Découvrez le nouveau fromage L'Horloger fabriqué avec maîtrise d'après une ancienne recette jurassienne qui fait revivre la tradition et l'artisanat. Savourez son goût unique qui suspend le temps et vous plonge dans des moments de plaisir inoubliables.



ICI, ON SE LAISSE LE TEMPS

L'Horloger est fabriqué dans la région pittoresque du Jura, où la nature brille dans toute sa splendeur. Ici où le temps semble s'arrêter poussent les meilleures herbes du Jura qui donneront son goût unique à L'Horloger.

La région n'est pas uniquement connue pour ses excellents fromages, mais également pour l'art suisse de l'horlogerie, apprécié dans le monde entier pour sa précision et sa qualité exceptionnelle. L'Horloger réunit la nature, la tradition et l'artisanat dans un véritable chef-d'œuvre.

L'HORLOGER



TRADITION ET INNOVATION À CHAQUE BOUCHÉE

L'Horloger est conçu dans la plus pure tradition artisanale suisse, telle qu'elle est pratiquée depuis des siècles. Nos fromagers chevronnés fabriquent L'Horloger avec beaucoup d'amour et de savoir-faire, selon une ancienne recette du Jura. De nombreuses étapes sont encore faites à la main et exigent doigté et précision. Chaque étape est réalisée avec le plus grand soin : du processus de chauffage du lait au contrôle final de la qualité des meules.



UN PLAISIR QUI FAIT OUBLIER LE TEMPS

L'Horloger réunit les familles et les amis autour de magnifiques expériences qui resteront dans toutes les mémoires. Que ce soit pour un déjeuner tranquille, un pique-nique ou un souper copieux, ce fromage promet des moments de plaisir inoubliables. L'Horloger, à chaque événement et à chaque instant.

AFFINÉ PAR LE TEMPS

Le processus de maturation minutieusement contrôlé joue un rôle central afin de garantir la saveur, la texture et la qualité de L'Horloger. Il se déroule dans des conditions idéales dans nos propres caves de maturation. Grâce à une température et une humidité parfaite, le fromage développe ses propriétés uniques durant plus de six mois avant qu'un affineur fromager n'y apporte la touche finale. Et c'est ainsi qu'on obtient une véritable expérience culinaire habilement sublimée par le temps, qui enchante les amateurs de fromage.



Produit suisse de montagne





Goûtez enfin
la saveur
du temps!

**Le plaisir fromager à l'état pur:
toutes les informations importantes
sur L'Horloger en une seule page**

LIEU D'ORIGINE ET DE PRODUCTION	Fromages Spielhofer SA, CH-2610 Saint-Imier
TYPE DE LAIT	Lait cru de vaches nourries sans ensilage
TYPE DE FROMAGE	Fromage à pâte mi-dure
CROÛTE	Croûte brune de caractère avec une structure en forme de montre suisse pour mesure
TENEUR EN MATIÈRE GRASSE	Env. 53% MG/ES
POIDS	 8 kg/ 60 min.  4 kg/ 30 min.  250 g/ 1 min. 52 sec.
DURÉE D'AFFINAGE	Min. 6 mois
GOÛT	Pâte beurrée à la saveur puissante et harmonieuse

VALEURS NUTRITIVES	100g
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1740 kJ 419 kcal
LIPIDES	35g
GLUCIDES DONT SUCRES	0.4g 0.0g
PROTÉINES	25g
SEL	1.9g

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