



Alter Schweizer Bio

harmonieux et puissant

Une bouchée suffit à vous transporter dans de merveilleux pâturages où résonnent les cloches des vaches. Le savoureux fromage «Alter Schweizer Bio» est 100% bio. Grâce à ses 10 mois d'affinage, ce fromage rustique à pâte dure développe un goût à la fois harmonieux et puissant, relevé par une note discrète et sucrée de caramel. Fabriqué à partir du meilleur lait cru suisse bio, ce fromage délicat allie tradition et qualité. Alors, laissez-vous séduire par ce fromage bio!



la description

Fromage à pâte dure Suisse à base de lait cru bio

- Durée d'affinage env. 10 mois
- harmonieux et puissant
- La croûte présente une formation naturelle de morge
- Meule de Ø 30 cm de diamètre, hauteur de 8 à 10 cm
- env. 6 à 7 kg
- au moins de 50 % de matières grasses dans l'extrait sec

Valeurs nutritives | 100 g de fromage

Valeur énergétique	1800 kJ (436 kcal)
Grosse	36 g
de ses acides gras saturés	21 g
Glucides	< 0,1 g
de sucre	0 g
Protéine	27 g
Sel	1,5 g

Fromagerie Nr. 5228



Käserei Studer AG

Romanshornestrasse 253 | 8580 Hefenhofen TG | T +41 58 227 30 60
info@kaeserei-studer.ch | www.kaeserei-studer.ch