



# Fürtüfel

terriblement vif | merveilleusement subtil

Prêt pour monter sur scène et nullement ordinaire. Un concentré de passion et de savoir-faire de nos maîtres fromagers. Fort et ardent. Un fromage crémeux associant trois variétés de piment et de poivre, qui ne manquera pas d'attirer toute votre attention. L'inventivité de nos maîtres fromagers est tout simplement sans limites. Et cerise sur le gâteau : le «Fürtüfel» allie le piquant intense des piments et du poivre à une douceur céleste. Un fromage épicé à nul autre pareil!



## La description

Fromage à pâte mi-dure Suisse à base de la lait cru

-  Durée d'affinage env. 3 mois
-  terriblement vif, merveilleusement subtil
-  La croûte présente une formation naturelle de morge
-  Meule de Ø 30 cm de diamètre, hauteur de 8 à 9 cm
-  env. 6 à 7 kg
-  au moins de 53 % de matières grasses dans l'extrait sec

## Valeurs nutritives | 100 g de fromage

Valeur énergétique	1610 kJ (388 kcal)
Grosse	31 g
de ses acides gras saturés	19 g
Glucides	< 0,1 g
de sucre	0 g
Protéine	26 g
Sel	2 g



Käserei Studer AG

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

Fromagerie Nr. 5228