



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 e 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 de ses acides gras saturés	31 g / 19 g
Glucides de sucre	< 0,1 g / 0 g
Protéine	26 g
Sel	2 g



Käserei Studer AG

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

Fromagerie Nr. 5228