

Lustenberger 1862



Authentique et véritable
comme en 1862



Lustenberger 1862

crémeux et extra-corsé

Le silence règne sur ce paysage montagneux idyllique, avec ses falaises escarpées et ses prairies alpines en fleurs. Seules quelques clarines se font entendre. Pourtant, ce temps estival radieux peut changer très rapidement. L'air devient chargé, des vents forts se lèvent, la pluie tombe à torrent et des éclairs déchirent le ciel: à la montagne, la nature peut se montrer très capricieuse. La tradition suisse du fromage de montagne est un univers à part entière, où s'affrontent la nouveauté et le souci de la préservation du patrimoine. La relation avec les éléments a été transmise de génération en génération, dans une harmonie des hommes et du bétail avec la nature. Dans ce cadre unique, nos fromagers produisent un fromage de montagne crémeux et particulièrement épicé avec du lait de vache dense et riche et à la

texture onctueuse. Des graminées fraîches et juteuses, des plantes de montagne vigoureuses et un foin séché au soleil confèrent au lait cru de montagne et à notre Lustenberger 1862 une saveur particulièrement épicée et unique: Fondant et onctueux sur la langue et ultra-épicé au palais.

Un fromage de montagne de caractère fabriqué à base de lait naturel: le Lustenberger 1862, crémeux et ultra-épicé, est un pur produit du terroir suisse et le témoignage de notre attachement à nos montagnes. Un savoir-faire transmis depuis des générations, sans additif artificiel, et un affinage scrupuleux font de chaque Lustenberger 1862 une spécialité fromagère de qualité, naturelle et équilibrée.



Lustenberger 1862

crémeux et extra-corsé

Information du produit

Ingrédients	Lait cru de montagne (vache), cultures de bactéries, présure d'origine microbienne, sel
Origine	Suisse l'est
Goût	crémeux et extra-corsé
Maturation	5 mois
Fabrication	Artisanale
Forme / format	Meule ronde, Ø 30 – 33 cm, hauteur 8 – 9 cm
Poids	6 – 7 kg
Croûte / extérieur	Croûte naturelle, jaune-marron
Pâte	Onctueuse et fine, simple à couper, jaune clair à jaune
Trous	Petits trous ronds de la taille 8mm
Teneur en eau	38 %
Fermeté / wff	Mi-dur / 57 %
Mat. Gr. / mat. sèche	52.5 %
Conservation	3 mois

Valeurs nutritives

Quantité par 100g

Calories	402 kcal / 1660 kJ
Teneur totale en M. G.	33.5 g
- Gras saturé	20 g
Hydrate de carbone	0 g
- Sucre	0 g
Protéines	24.6 g
Sodium	1.3 g

Un fromage primé



- ✓ 100% naturel et exempt GMO
- ✓ sans lactose (<0.1 g/100 g)
- ✓ sans gluten

