

Lustenberger 1862



Ursprünglich und echt wie 1862



Lustenberger 1862

aromatique - savoureux

Des vaches saines, fortifiées par l'été passé dans l'alpage, par les juteux pâturages de montagne, dorlotées par les « Sännä » (alpagistes) qui travaillent dur pour prendre soin d'elles. Ce n'est qu'avec le meilleur lait cru que l'on obtient un « Lustenberger 1862 aromatique et savoureux », doux et fin, naturel et honnête, convivial et équilibré.

Des professionnels fiers, libres et très pieux – ce sont les « Sännä » qui, depuis des générations, accompagnent chaque année leur bétail à l'alpage. C'est par le traditionnel appel à la prière qu'ils terminent leurs longues journées de travail, exclusivement rythmées par les bruits de la nature, les cloches des vaches et parfois les mélodies d'un cor des Alpes ou d'un yod-

leur. Leur culture d'alpagistes a été préservée jusqu'à aujourd'hui, tout comme la fabrication artisanale du fromage selon d'antiques recettes et exclusivement avec les cadeaux de la nature. C'est ainsi que le Lustenberger 1862 aromatique et savoureux est produit aujourd'hui encore après le retour des vaches de l'alpage, dans notre fromagerie située dans la vallée.

Le Lustenberger 1862 aromatique et savoureux est affiné avec amour dans l'atmosphère des caves à fromage de Lustenberger + Dürst SA. Les soins constants dont il est l'objet lui permettent d'atteindre sa pleine maturité dans son arôme fin et savoureux et sa délicieuse pâte crémeuse, fleurie au nez, pleine en bouche et douce sur la langue.



Lustenberger 1862

aromatique - savoureux

Information du produit

Ingrédients	Lait de vache cru, bactéries d'acide lactique, sel
Origine	Suisse l'est
Goût	Aromatique et savoureux
Maturation	3 mois
Fabrication	Artisanale
Forme / format	Meule ronde, Ø 28 – 29 cm, hauteur 8 – 9 cm
Poids	Env. 7 kg
Croûte / extérieur	Brune croûte lavée
Pâte	Douce et fine de couleur ivoire à jaune
Trous	Présence de quelques rares petits trous
Teneur en eau	37 %
Fermeté / wff	Mi-dur / 55 %
Mat. Gr. / mat. sèche	48%
Conservation	3 mois

Valeurs nutritives

Quantité par 100g

Calories	396 kcal / 1660 kJ
Teneur totale en M. G.	33 g
- Gras saturé	19 g
Hydrate de carbone	0 g
- Sucre	0 g
Protéines	25 g
Sodium	700 mg

Un fromage primé



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

