

# Pirouette®

## Die clevere Verpackung für



# TÊTE DE MOINE



## FROMAGE DE BELLELAY

### Der Käse und sein Werkzeug

Der Name verrät es schon: Pirouette® dreht sich – und zwar auf dem Tête de Moine AOC, dem beliebten Käse aus dem Kloster Bellelay. Pirouette®, die funktionelle Verpackung und das praktische Schabergerät für Tête de Moine AOC. Und eine Pirouette® kommt niemals allein: Sie wird zusammen mit einem halben Laib Tête de Moine AOC verkauft und sollte in Fachgeschäften und Lebensmittelabteilungen erhältlich sein.



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

### Schenken macht Freude!

Endlich kann ein Tête de Moine verschenkt werden, ohne dass sich die Frage stellt, ob der Beschenkte eine Girolle besitzt. Mit Pirouette® lässt sich der Käse problemlos schaben und zu Rosetten verarbeiten.

### Eine saubere Sache!

Nie wieder Käse- und Rindenkrümel aufsammeln: Pirouette® sorgt für Ordnung auf dem Tisch! Dank dem Bodenelement mit aufklappbaren Seitenteilen wird die Rinde, die bei der Schabung abfällt, aufgefangen – und der Tisch bleibt sauber.

### Kein Kühlschrank zu klein...

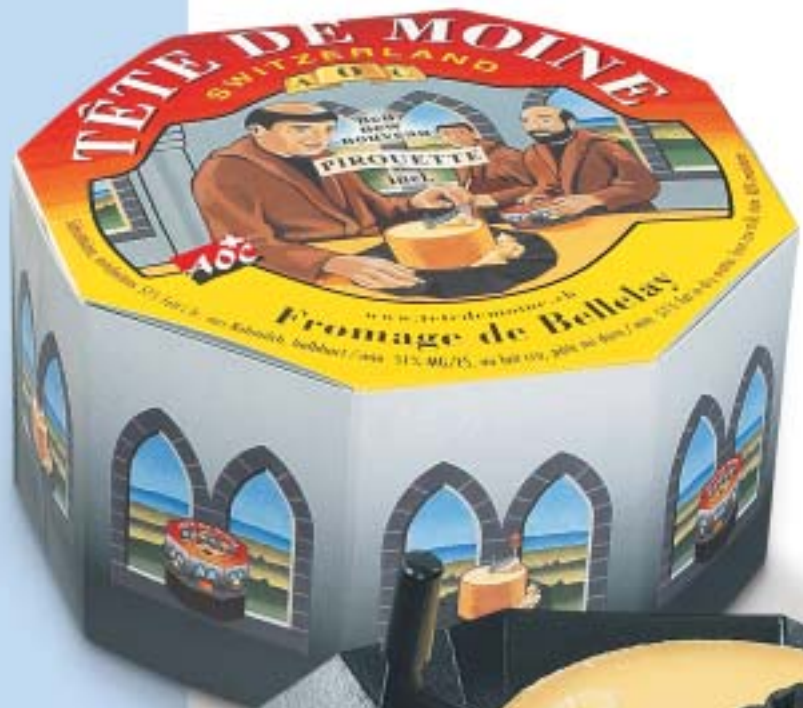
In jedem Kühlschrank ist Platz für Pirouette®: In zusammengeklapptem Zustand braucht die Verpackung samt Käse wenig Platz. Der Tête de Moine bleibt gut verschlossen und kann einfach und problemlos aufbewahrt werden.

### Ist gut – und tut Gutes

Pirouette® ist ein Schweizer Qualitätsprodukt und besteht aus 100% recycelbarem Material. Sämtliche Bauteile stammen aus der Schweiz und werden grösstenteils im Jura montiert.

### Die Vorteile auf einen Blick:

- Attraktive und funktionelle Verpackung.
- Schabergerät integriert.
- Ideal zum Verschenken.
- Kann problemlos verschickt werden.
- Hält dank Aufklapp-Funktion den Tisch sauber.
- Erleichtert die Aufbewahrung des Käses im Kühlschrank.
- Braucht wenig Platz.
- Schweizer Qualitätsprodukt.
- Aus 100 % recycelbarem Material.



# So clever kann Verpackung sein. Pirouette®

## Steckbrief Pirouette®

- 8-Eck-Kartonverpackung mit PE-Beschichtung
- 8-Eck-Bodenelement aus PP-Material mit aufklappbaren Karton-Seitenteilen
- Schaber und Stab aus PA-Material
- Halber Laib Tête de Moine AOC (400–450 g)
- Verpackungsgrösse: 155 x 75 mm
- Gesamtgewicht: ca. 500 g
- in 4er Gebinde verpackt
- Gebindegrösse: 295 x 150 x 164 mm



## Tête de Moine, Fromage de Bellelay AOC

Der Tête de Moine AOC ist ein geschmierter Halbhartkäse aus silofrei produzierter Milch und wird ohne Zusatzstoffe wie z. B. Natamycin und Nisin verkäst. Jeder der zylindrischen Laibe wiegt zwischen 700 und 900 g und weist einen Fettgehalt von mindestens 51% in Trockenmasse auf. Von der Konsistenz her ist der Tête de Moine AOC fein und geschmeidig; vom Geschmack her rein und aromatisch, mit fortschreitender Reifung ausgeprägter. Am besten zu geniessen ist er bei einer Konsumreife von 3 bis 4 Monaten. Als spezielles Merkmal enthält der Tête de Moine AOC keinen Milchzucker und ist glutenfrei.

Ernährungswert im Durchschnitt pro 100 g

Wasser	35 g	Fett	35 g	Kalorien	419 kcal
Eiweiss	25 g	Mineralien	4 g	Joules	1720 kJ

**Bildmaterial:** [www.tetedemoine.ch/info/galerie](http://www.tetedemoine.ch/info/galerie)

