



**Texte pour les médias, en octobre 2016**

## **Un fromage suisse s'invite en France**

***En Suisse, le fromage Mont Vully jouit d'une excellente réputation et ce fin produit a été plusieurs fois primé parmi les fromages à pâte mi-dure. Son producteur, Ewald Schafer, a décidé d'introduire le Mont Vully en France, avec la conviction que son goût fera aussi le bonheur des amateurs de fromage de l'Hexagone.***

Maître fromager passionné, Ewald Schafer est propriétaire d'une petite fromagerie en Suisse romande. En compagnie de son équipe, il y produit le Mont Vully avec beaucoup d'amour. Ce fromage à pâte mi-dure est proposé en différents degrés de maturation : le Classique, le Réserve ainsi qu'une qualité bio. On peut identifier le fromage Mont Vully authentique à son inimitable grappe de raisin en relief et à sa croûte brun rouge.

Ce fromage est aussi appétissant que délicieux. D'une texture moelleuse et tendre à souhait, le Mont Vully Classique offre toujours un pur moment de plaisir à sa dégustation. Il est reconnaissable à une couleur ivoire tirant sur le jaune pâle ainsi qu'à sa saveur délicate, franche et légèrement relevée. Il doit ce goût particulier à un affinage minutieux avec du vin rouge de Mont Vully, un pinot noir qui s'épanouit sur les coteaux ensoleillés qui surplombent le lac de Morat. Le Mont Vully Réserve est de saveur intense en raison d'une maturation prolongée. Plus relevé que son jeune frère, il présente aussi une consistance plus ferme et un aspect au caractère plus marqué. Répondant aux sévères prescriptions de Bio Suisse, la variante Mont Vully Bio est issue de lait entier de production biologique contrôlée. Son arôme est particulièrement harmonieux et équilibré.

Vous trouverez des informations détaillées à propos des trois variations de cette spécialité suisse 100 % naturelle sous : [www.fromagemontvully.ch](http://www.fromagemontvully.ch). Demandes relatives aux points de vente en France : [info@fromagemontvully.ch](mailto:info@fromagemontvully.ch).

---

### **Fromagerie Schafer**

CH-1785 Cressier  
Tél. +41 26 674 12 37

[info@fromagemontvully.ch](mailto:info@fromagemontvully.ch)  
[www.fromagemontvully.ch](http://www.fromagemontvully.ch)