MIBA Milchprodukte AG
Produits laitiers SA

Frisch von hier
Frais d'ici

Notre gamme de la région

Lait, produits laitiers et fromages régionaux

Andlauring 30B, 4147 Aesch | tél. 061 690 90 60 | info@miba-aesch.ch | www.miba-aesch.ch

Ca c'est MIBA Produits laitiers SA

Un fournisseur unique pour une large gamme de produits frais

Notre devise : satisfaire notre clientèle par la qualité de nos produits et un service de livraison flexible. Nos 30 collaboratrices et collaborateurs œuvrent chaque jour en ce sens. Vous trouverez chez nous des produits d'une grande fraîcheur, à durée de conservation optimale. Plus de 3'000 articles de notre gamme sont disponibles immédiatement.

Mise en valeur de la production régionale

Nous sommes attachés à la valorisation de la production locale. Vous trouverez ainsi dans notre gamme un large choix de produits régionaux que nous vous présentons dans ce prospectus.

Pour répondre à vos désirs particuliers

Nous proposons des solutions sur mesure et des prestations spéciales : mélanges personnalisés de fromages râpés ou commandes dans la quantité de votre choix ou découpes spécifiques. Sur demande, nous assurons en outre des prestations de préparation et de conditionnement de divers types comme p.ex. la confection et l'envoi de paquets de type box à fromages, jusqu'à plusieurs milliers de destinataires.

Découvrez notre offre entière sur www.miba-aesch.ch

« Frais d'ici »

La gamme de produits MIBA

Ces produits sont fabriquées à partir de lait des productrices et producteurs MIBA dans le nord-ouest de la Suisse.

Andlauring 30B, 4147 Aesch | tél. 061 690 90 60 | info@miba-aesch.ch | www.miba-aesch.ch

Nouveauté

Le lait des prés MIBA

Depuis peu, le lait des prés MIBA en tant que lait entier standardisé pasteurisé 1 l avec 3,5 % de matière grasse !

Ce produit est produit conformément aux critères d'IP-Suisse, garants d'une production laitière respectueuse de la nature et du bien-être animal en veillant à contribuer à une rétribution loyale des productrices et producteurs de lait.

En savoir plus : www.ipsuisse.ch.

.

Produits MIBA

Lait

MIBA-Lait entier pasteurisé
matière grasse 3,5 %

MIBA-Lait partiellement écrémé
matière grasse 2,5%

- Sac de 10 l
- 0,5 l et 1 l

MIBA-Lait entier pasteurisé BIO
matière grasse 3,9 %

MIBA-Lait partiellement écrémé BIO
matière grasse 2,7 %

- 1 l

Produits MIBA

Beurre

MIBA-Beurre à rôtir

- Seau de 4 kg

MIBA-Beurre de choix

- Paquet de 10 blocs à 1 kg
- Bloc de 1 kg
- Bloc de 150 g

Produits MIBA

Crème acidulée

MIBA-Crème acidulée

- Seau de 3 kg
- Gobelet de 450 g

MIBA-Demi-écrémé acidulée

- Seau de 3 kg
- Gobelet de 450 g

Yaourts régionaux

Manser yaourts

- Gobelet de 180 g
- Gobelet de 125 g
- Également disponible en pack de 10 yaourts assortis

Aromes : apricots, banane, cocktail, fraises, myrtilles, framboise, cerises, pêche-Melba, fruits des bois et pruneaux ainsi que mocca (ferme) et nature

Manser yaourts Light 0,2% matière grasse

- Gobelet de 125 g

Aromes : apricots, fraises, framboise, cerises

MIBA Baselbieter yaourts

- Bidon de 5 kg (fraises, fruits des boids, apricots, nature)
- Bidon de 10 kg (nature)

Produits MIBA

Mozzarella

MIBA Mozzarella

- Coupé en dés/rapé (pour pizza) 2 kg
- Coupé en tranches 1 kg
- Mozzarelline 1 kg
- Bloc de 1 kg
- Barre de 300 g
- Boule de 150 g

Prestations

Raclette et fondue : un fournisseur exclusif à votre service

Pour vos réunions de famille en petit comité ou vos événements festifs de plus grande taille réunissant jusqu'à 1000 personnes, nous pouvons vous louer un ou plusieurs fours à raclette turbo ou des services à fondue. Notre raclette MIBA (particulièrement appréciée) ou notre mélange maison pour fondue aux saveurs raffinées assureront la réussite de votre événement.

Service raclette

Service Fondue

Nous vous conseillons également sur les quantités à prévoir pour chaque occasion. N'hésitez pas à nous contacter.

Découvrez notre offre sur www.miba-aesch.ch ou contactez-nous par téléphone au n° 061 690 90 60.

Produits MIBA

Raclette et fondue

MIBA-Raclette

- Meule env. 6,4 kg
- 1/2 meule env. 3 kg
- 1/3 meule env. 2 kg
- 1/4 meule env. 1,5 kg
- Bloc env. 800 g
- Flocons
- Coupé en tranches, par kg

Fondue

Sous forme de mélange de fromage ou prêt à l'emploi :

- mélange-fondue « Manser »
- fondue moitié-moitié

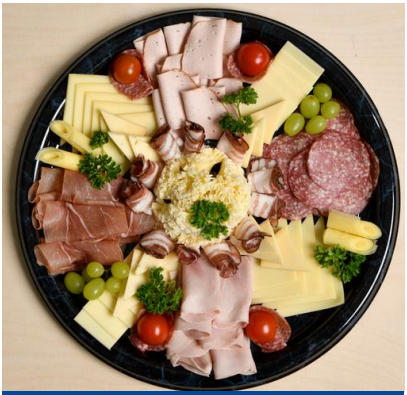
Nous sommes également heureux de composer des mélanges de fondue individuels pour répondre aux besoins spécifiques des clients.

Services

Plateaux de fromages pour petites et grandes occasions

Vous prévoyez d'organiser un apéritif, un brunch ou un buffet réunissant jusqu'à 1'000 personnes ? Vous trouverez dans notre large gamme de spécialités fromagères régionales à même de surprendre agréablement les papilles de vos convives : nos plateaux de fromages proposent en effet des spécialités locales qui ne sont pas connues de tout le monde, par exemple :

Standard



Fromage/viande

Découvrez notre offre sur www.miba-aesch.ch ou contactez-nous par téléphone au n° 061 690 90 60.

MIBA Milchprodukte AG
Produits laitiers SA

Frisch von hier
Frais d'ici

Du nord-ouest de la Suisse

Spécialités fromagères

Andlauring 30B, 4147 Aesch | tél. 061 690 90 60 | info@miba-aesch.ch | www.miba-aesch.ch

Fromagerie des Franches-Montagnes
Le Noirmont

Tête de Moine AOP

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Raclée à l'aide d'une Girolle® en rosettes, la fine pâte de cette spécialité jurassienne fond dans la bouche.

Maturation :
- Classic : min. 75 jours
- Réserve : env. 4 mois
- Extra : env. 6 mois

Meule : 700-900 g
MG/ES : 51 %

Gruyère AOP

Fromage à pâte dure au lait cru

Le Gruyère AOP, connu au-delà des frontières du pays, se caractérise par son arôme fruité, fort et légèrement salé. Ce que beaucoup de gens ne savent pas : il est également produit dans le Jura !

Maturation :
- Classic : 6-9 mois
- Réserve : min. 10 mois

Meule : 25-40 kg
MG/ES : 51 %

La fromagerie au cœur des Franches-Montagnes produit cinq spécialités maison et deux AOP à partir de lait cru de montagne non-ensilage. Une fromagerie de démonstration moderne et interactive peut être visitée.

www.fdfm.ch

Noirmont

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

La longue période de maturation donne au Noirmont son arôme corsé.

Maturation : 3-4 mois
Meule : 6-8 kg
MG/ES : 53 %

Franches-Montagnes

Fromage à pâte mi-dure au lait cru entier

Un arôme doux avec une pâte tendre caractérise ce fromage.

Maturation : 5-8 semaines
Meule : 6-8 kg
MG/ES : 54 %

Roc-Montès

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Une tomme populaire – tendre et crémeux à la saveur légèrement acidulée.

Maturation : 4-6 semaines
Meule : ca. 400 g
MG/ES : 55 %

Taignon

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Le petit dernier de la Fromagerie – un fromage à du caractère !

Maturation : env. 5 mois
Meule : env. 6-8 kg
MG/ES : 53 %

Fromage de montagne du nord-ouest de la Suisse

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Un fromage de montagne aromatique, idéal pour être râpé.

Maturation : env. 6 mois
Meule : env. 8 kg
Meule : 51 %

Fromagerie Reckenkien Mümliswil

Reckenkiener Regiokäse

Fromage à pâte mi-dure au lait thermisé

Un fromage légèrement aromatique, malgré sa longue maturation, pas trop salé.

Maturation : 10-14 semaines
Meule : env. 6 kg
MG/ES : 45 %

Le petit dernier de la Käserei Reckenkien :

Ce fromage tire son nom de Luigi Bottati, dit « Passwang Louis », dont la vie a été publiée dans un livre de l'auteur Franz Walter en 1997.

Passwang Louis

Fromage à pâte molle au lait cru

Un authentique fromage blanc de la vallée du Guldental.

Maturation : 10-14 jours
Meule : env. 250 g
MG/ES : 54 %

Hansjörg Stoll et son team transforment le lait de 12 fermes du hameau de Reckenkien, dans la vallée du Guldental, en yaourts et en spécialités fromagères à pâte mi-dure.

www.chees-shop.ch

Passwang Regio Mutschli

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Son arôme épicé est exceptionnel pour ce petit fromage.

Maturation : 4-5 semaines
Meule : env. 600 g
MG/ES : 50 %

Guldentaler

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Un jour dans la fumée lui donne son goût épicé.

Maturation : 4-5 mois
Meule : env. 6 kg
MG/ES : 45 %

Hoselupf

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Aussi fort en arôme qu'un lutteur dans sa passe finale.

Maturation : env. 6 mois
Meule : env. 6 kg
MG/ES : 45 %

Männerkäse

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Un arôme crémeux et fondant que même les femmes aiment aussi.

Maturation : env. 3 mois
Meule : env. 6 kg
MG/ES : 50 %

Fromagerie Spielhofer SA
St-Imier

La famille Spielhofer produit du fromage dans le Jura bernois depuis les années 1980.

www.fromagesspielhofer.ch

Mont-Soleil

Fromage à pâte mi-dure au lait non-ensilage

L'air épicé donne à ce fromage un goût pur et aromatique, fruité et floral.

Maturation : 4-6 mois
Meule : env. 10 kg
MG/ES : 54 %

La Tanne

Fromage à pâte molle au lait thermisé du hameau « La Tanne »

Un fromage à pâte molle spécial avec une pâte à la texture tendre.

Maturation : 3 semaines
Meule : env. 200 g
MG/ES : 51 %

Fromagerie La Chaux-d'Abel
La Chaux-d'Abel

La famille Zimmermann produit des spécialités fromagères du Jura bernois depuis la fin des années 80.

www.chauxdabel.ch

Chaux-d'Abel

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Un fromage au goût épicé et au caractère corsé.

Maturation : 4-5 semaines
Meule : env. 7 kg
MG/ES : 47 %

Hofkäserei Spitzenbühl Liesberg

La ferme biologique Spitzenbühl à Liesberg est gérée par la famille Buchwalder et son équipe en cinquième génération.

www.spitzenbuehl.ch

BIO-Liesberger Mutschli

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Un goût rond et doux, combiné à l'arôme complet du processus de maturation.

Maturation : 4-6 semaines
Meule : env. 1,2 kg
MG/ES : env. 45 %

BIO-Horniberger

Fromage à pâte mi-dure au lait cru

Ce fromage de montagne séduit par son goût mûr et corsé.

Maturation : 9-12 mois
Meule : env. 6 kg
MG/ES : env. 38%

Regiomolkerei beider Basel Frenkendorf

La laiterie « de la région pour la région ». Depuis 2013, en plus du lait et des produits laitiers, elle produit également le « Baselbieter Käse » à partir de lait de la région de Frenkendorf.

www.regiomolkerei.ch

Baselbieter doux

Fromage à pâte mi-dure au lait pasteurisé

Maturation : env. 3 mois
Meule : env. 6 kg
MG/ES : 49 %

Baselbieter salé

Fromage à pâte mi-dure au lait pasteurisé

Maturation : env. 4 mois
Meule : env. 6 kg
MG/ES : 49 %

Jurapark-Käse GmbH
Asp

Les agriculteurs Paul Frey (Asp) et Arno Werle (Herznach) ont commencé la fabrication de fromage en 2012. Il est affiné dans les grottes de Kaltbach.

www.fricktaler-kaese.ch

Fricktaler Gourmetkäse

Fromage à pâte mi-dure au lait pasteurisé

Avec son goût harmonieusement rond et son fondant délicat, il convient à toute la famille.

Maturation : env. 3 mois
Meule : env. 6 kg
MG/ES : env. 45 %

MIBA Milchprodukte AG
Produits laitiers SA

Frisch von hier
Frais d'ici

De toute la Suisse

Fromages suisses

Andlauring 30B, 4147 Aesch | tél. 061 690 90 60 | info@miba-aesch.ch | www.miba-aesch.ch

Le fromage suisse est unique. De doux et crémeux à corsé et intense, il y en a pour tous les goûts. Le trait commun qui les unit tous: ils ont du caractère! Ce constat s'applique tant aux célèbres variétés fromagères qu'aux spécialités régionales.

L'Etivaz AOP

Fromage à pâte dure fabriqué au lait cru de non-ensilage

Maturité : dès 5 mois
Meule : 15 - 35 kg
MG/ES: 49 %

Tilsiter AOP

Fromage à mi-pâte dure fabriqué au lait cru de non-ensilage

Maturité : dès 3 mois
Meule : env. 4 kg
MG/ES : 49 %

Vacherin Mont d'Or AOP

Fromage à pâte molle au lait de vache thermisé

Maturtié : 5-7 semaines
Meule : 0.5-3 kg
MG/ES : 49 %

Pourquoi? Et bien parce qu'en général, ils sont fabriqués selon une tradition ancestrale avec du lait du pays et beaucoup de savoir-faire.

En savoir plus : www.fromagesuisse.ch.

Tête de Moine AOP

Fromage à pâte mi-dure au lait cru de non-ensilage

Maturité : Classic min. 75 jours, Réserve min. 4 mois
Meule : 0,7-0,9 kg
MG/ES : 51 %

Gruyère AOP

Fromage à pâte mi-dure au lait cru de non-ensilage

Maturité : Classic 6-9 mois, Réserve min. 10 mois
Meule : env. 35-40 kg
MG/ES : 49-53 %

Appenzeller AOP

Fromage à pâte mi-dure au lait cru de non-ensilage

Maturité : dès 3 mois
Meule : 7 kg
MG/ES : 51 %

Emmentaler AOP

Fromage à pâte mi-dure au lait cru de non-ensilage

Maturité : dès 4 mois
Meule : 75-120 kg
MG/ES : 50 %

Autres produits de notre gamme

- **Legumes et fruits frais :** frais quotidiens et, dans la mesure du possible, en provenance de la région/de la Suisse.
- **Produits frais de proximité :** nous proposons toute la gamme de produits prêts à cuire d'Eisberg et Hilcona.
- **Produits surgelés :** glaces Emmi à base de lait suisse, légumes et fruits de Ditzler, Boiron et La Ibense, frites et autres produits de Kadi, produits de boulangerie de Kern & Sammet et La Ibense.
- **Oeufs et pâtes :** œufs de Neuhof in Reinach BL et de Fischer Eier, pâtes de Leisi, Buitoni et Bonflam.
- **Jus de fruits et boissons non alcoolisées :** Jus de fruits d'Andros et Matinella, thé glacé d'Elvis, pulpe de fruits frais de Ponthier.
- **Diverses denrées alimentaires :** sauces à salade de Haus-Sauce, mayonnaise de Beyeler, huiles de Florin Suisse, tofu de Soyana etc.

Avons-nous éveillé votre intérêt ?

Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller personnellement.
Contactez-nous :

Christian Kym
079 936 46 65
christian.kym@miba-aesch.ch

Gary Baumann
079 293 85 00
gary.baumann@miba-aesch.ch

Nous sommes heureux d'accepter vos commandes du lundi au vendredi de 7.00 à 12.00 h. et de 13.00 à 16.00 h. comme suit :

- par téléphone au n° 061 690 90 60
- par courriel bestellung@miba-aesch.ch

... ou commandez directement en ligne : HOGA SHOP

MIBA Produits laitiers SA
Andlauring 30B
4147 Aesch BL

Tél. 061 690 90 60
Fax 061 691 29 42

Courriel info@miba-aesch.ch
Web www.miba-aesch.ch

Etat au 16.7.2021 ; sous réserve de modifications.