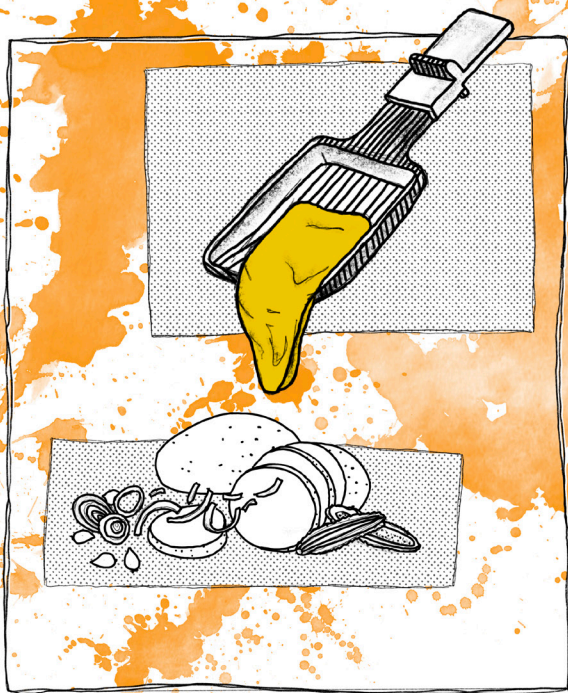
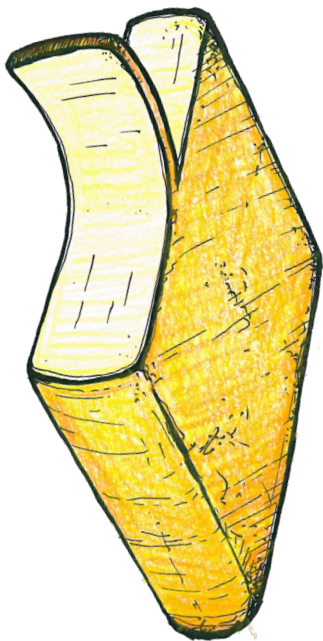


Jumi's



Raclette & Foodü





raclette

pour toutes les variétés* que tu trouveras dans ce livret, les données suivantes sont valables:

matière première:	lait de vache sans ensilage
type de fromage:	fromage raclette
maturité:	après 2-3 mois
poids de la meule:	env. 6.5-7 kilos/ 3-3.5 kilos
production/vente	
fromager:	les mecs d'eyweid
f.i.t:	45%

les ingrédients sont indiqués dans le titre de chaque raclette.

*sauf le fromage à raclette de brebis. celui-ci est produit avec du lait cru de brebis (f.i.t. 45%).



raclette romarin & colza

r-r-c (raclette au romarin & colza) - c'est le nouveau-né de la famille des raclettes jumi. les graines de colza légèrement grillées confèrent au fromage sa texture intéressante et ses points noirs. les aiguilles cassées du romarin intense apportent pleins d'arômes et le sentiment d'être en méditerranée. ensemble, ils sont imbattables dans une savoureuse raclette au lait cru!



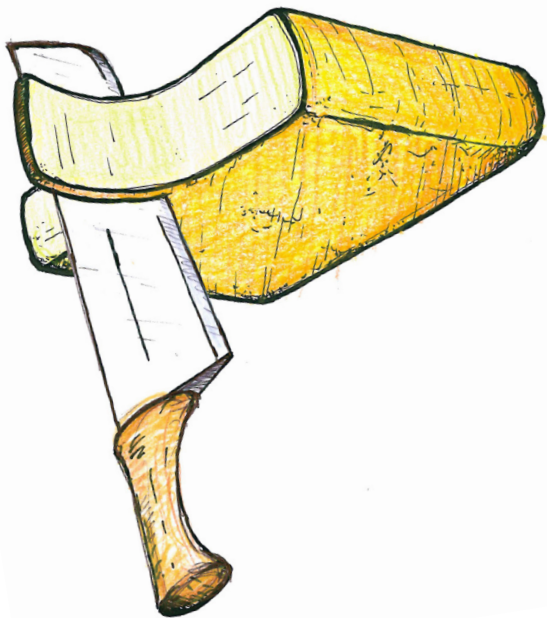
raclette à la moutarde

chez nos amis fromagers en belgique, la raclette à la moutarde est l'une des variétés les plus appréciées et les plus vendues. pour nous, c'est une raison suffisante pour fabriquer nos premiers prototypes en suisse. selon notre méthode de fabrication traditionnelle : à partir de lait cru et avec les ingrédients dans le fromage. c'est ainsi qu'est né notre favori, que nous lançons cette année dans la course. il se caractérise par deux variantes de moutarde dans la pâte. l'une en poudre pour le piquant classique de la moutarde et l'autre sous forme de graines fermentées pour la texture et la douceur. ensemble, elles se complètent parfaitement !



nature raclette

le housi glouser n'était pas un emmentalais normal, il voulait aller dans le monde entier ! il a au moins réussi à passer de l'autre côté des montagnes et a montré aux valaisans comment faire du bon fromage raclette. après des années de développement, il a enfin été satisfait de la recette et a immédiatement eu le mal du pays ! depuis, il produit avec urs et chrigu le fromage raclette dans les vallées profondes derrière berne, selon son ancienne recette. un classique et pourtant quelque chose de très spécial



grand-père
nature
raclette

notre grand-père n'est pas seulement plein de sagesse, il est aussi incroyablement corsé. sa devise est qu'en vieillissant, on n'est pas seulement plus beau, mais aussi plus fort. tu peux en prendre de la graine. n'est-ce pas grand-père ?



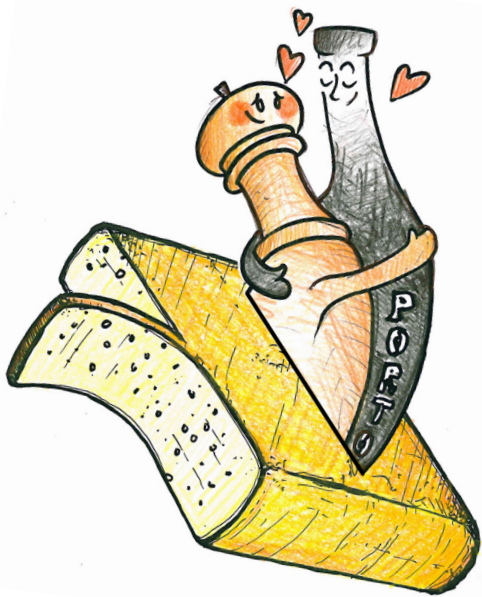
raclette fumée

l'histoire du fumage. pour fumer la raclette, il faut choisir le bon moment. ce n'est pas si simple. quand tu veux regarder, ça te brûle les yeux et si tu ne regardes pas, ce n'est pas bon non plus. si tu n'as pas compris la moitié du texte, retiens une chose : la raclette fumée est délicieuse !



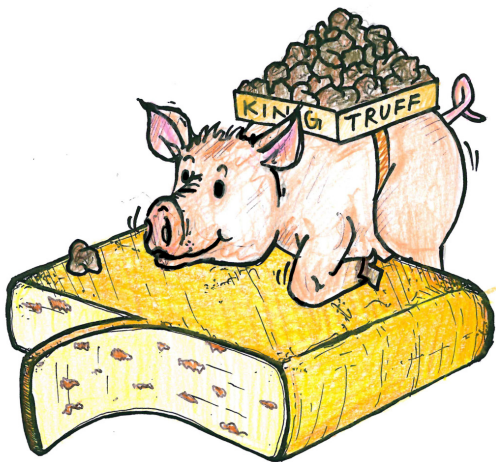
raclette au chili

j'étais un peu choqué ! nous sommes rentrés de vacances et tout le frigo était rempli de chili. pas seulement un peu rempli, mais vraiment plein ! et puis c'est parti. pendant des heures, non des jours, nous avons préparés, coupés, cuits et fromagé le chili. et ça continue de brûler les yeux, les mains et les bras ! mais que ne ferait-on pas pour une bonne raclette au chili...



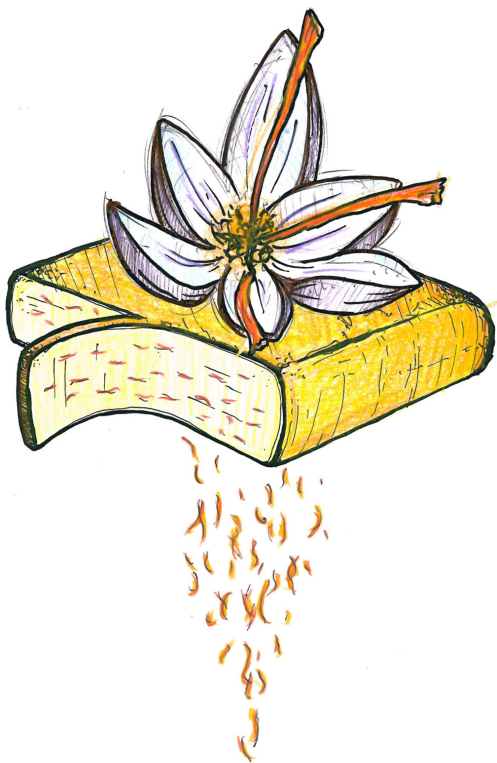
raclette au poivre imbibé de porto

ce poivre a été fait rapidement, mais c'était un acte artistique jusqu'à ce que nous l'ayons concassé. nous avons longtemps expérimenté, mais rien ne donnait une aussi bonne cassure que le vieux moulin à café de ruedi. branché à une perceuse, nous avons moulu une grande quantité de poivre, et le père de mike l'a ensuite mélangé à la main dans chaque fromage - mais avec précaution, sinon le poivre descendait directement dans le fond du moule à fromage.



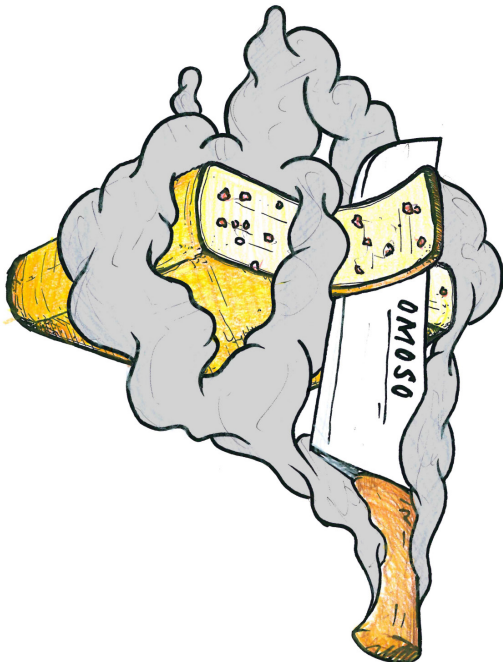
raclette à la truffe

nous, les habitants de l'emmental, préférons un bon millefeuille et un café. mais après quelques efforts de persuasion, au cours desquels nous avons éventuellement mangé quelque millefeuille, nous sommes parvenus à la conclusion qu'une truffe dans une raclette n'était pas une mauvaise idée. la raclette à la truffe a été créée. et maintenant, nous devons dire que ce n'était pas une si mauvaise idée.



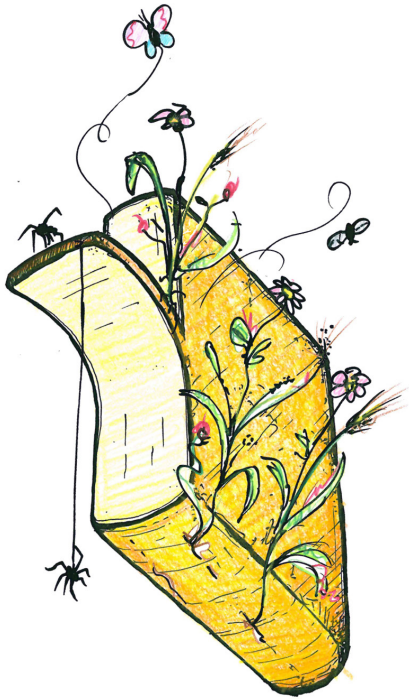
raclette au safran

si quelqu'un a habité à côté de quelqu'un, qui connaît le grand-père de quelqu'un ou a été à l'école maternelle avec quelqu'un qui connaît le directeur de production du safran de mund (il n'y a qu'à mund que l'on produit du safran en suisse), cette personne est priée de contacter chrigu. ainsi, l'année prochaine, nous pourrions peut-être utiliser du safran suisse pour notre racelette. mais ce qui est clair, c'est que nous ne voulons que les fils pour le fromage. les fils, dont il n'y a que trois par fleur de safran!



raclette au lard-fumée

pour tous ceux qui aiment aussi notre raclette fumée, nous avons développé une variante avec de la viande. de petits morceaux de lard de jeune bœuf omo so suisse sont mélangés au fromage, avant que le fromage mûr soit fumé à la fin. que veut-on de plus ?



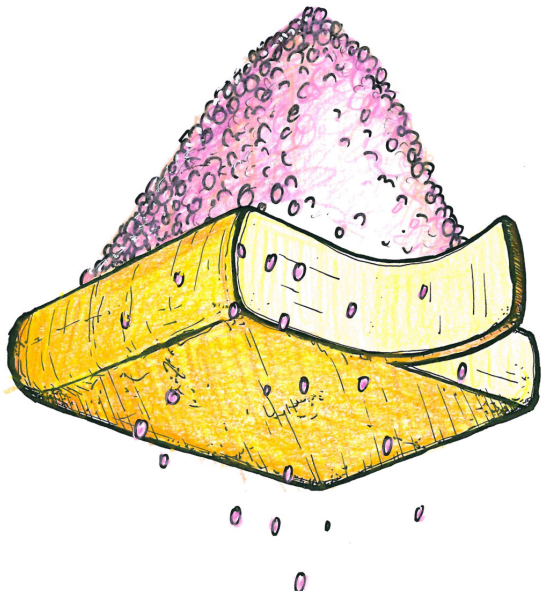
raclette aux herbes sauvages

un jour, isa a apporté un bouquet de romarin parfumé. le lendemain, käthi a apporté une belle touffe de thym et de sauge. finä n'a pas de jardin, mais il a ramassé un panier plein d'ail des ours dans la forêt. avec le couteau aiguisé de chrigu, nous avons fait de toutes ces herbes sauvages fraîches un mélange vert et épicé que nous avons ajouté au fromage. comme ça, même les jours enneigés, on peut se promener dans les prairies et les forêts.



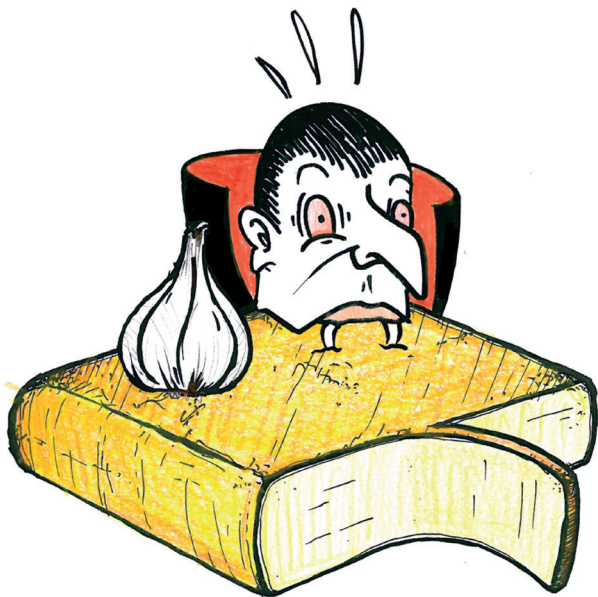
raclette au curry

comme le curry, mais en plus fort ! quoi, plus fort ? une poudre de curry normale se compose d'environ 13 épices différentes. mais cela ne suffisait pas à reto, cela ne correspondait pas à son goût et il s'en ennuyait. reto a mélangé et refait jusqu'à ce qu'il ait obtenu ses 23 épices dans les bonnes proportions et nous a présenté avec un sourire son tout propre mélange de curry.



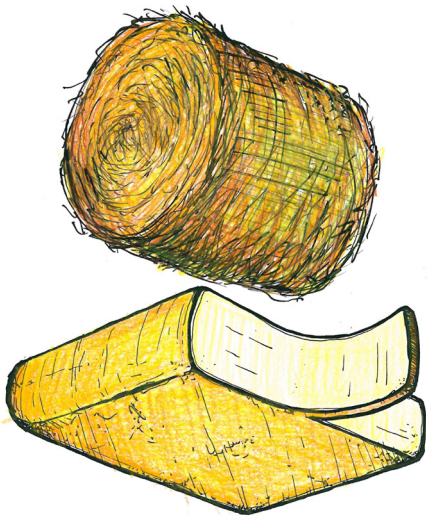
"raclette au poivre" -rose

le faux poivre en pyjama rose n'est en fait pas du tout du poivre ! il s'agit d'une plante de la famille du lierre et appartient à la famille des gaultheria. il est doux en bouche, pas piquant, car il lui manque la piparine, ce qui fait que le poivre est vraiment du poivre. il donne un goût merveilleux à la raclette ! peut-être parce que nous l'avons seulement séché et pas grillé.



raclette à l'ail

à six heures du matin, la münstergasse à berne est un peu inquiétante. parfois, nous ne sommes pas tout à fait sûrs que les créatures qui passent devant notre stand de marché soient encore toutes bien vivantes. c'est pourquoi nous avons pensé que pendant les mois d'hiver froids, nous placerions la raclette à l'ail tout devant sur le stand de marché - et si cela ne sert à rien, au moins cela ne fait pas de mal.



raclette murie au foin

les vaches ne sont pas les seules à apprécier le goût du foin. les hommes et les femmes du ju-mivers sont également de grands fans de cette herbe de montagne odorante. mais pour cette année, nous avons ajouté un bonus. notre célèbre „raclette au foin de montagne“ sera stockée et affinée un peu plus longtemps cette année. elle aura ainsi un arôme de fromage encore plus prononcé - presque comme la raclette grand père - mais encore mélangé avec des herbes odorantes. ce foin est formidable, les vaches ne sont pas les seules à s'en réjouir.



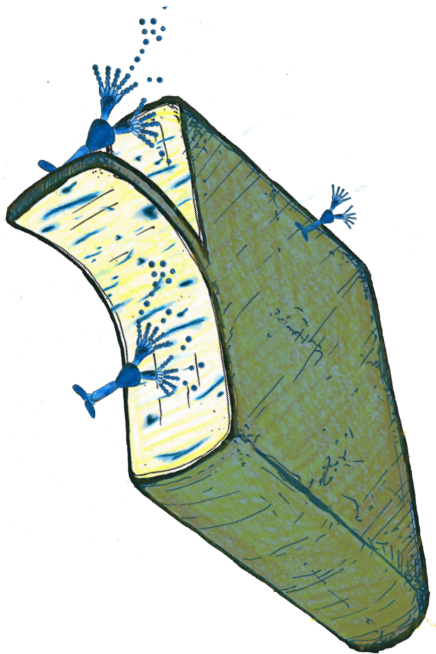
raclette à la lavende & fleur de muscat

le goût intense de la lavande et du macis ont été parfaitement adaptés au fromage. ni pas assez ni trop. l'important est que le fromage soit soutenu dans son goût. cette raclette est mieux mise en valeur avec une garniture acide, car elle a un goût légèrement sucré. ceux qui utilisent plutôt des plantes médicinales peuvent se passer du digestif, car la lavande est très bénéfique pour l'estomac et la digestion.



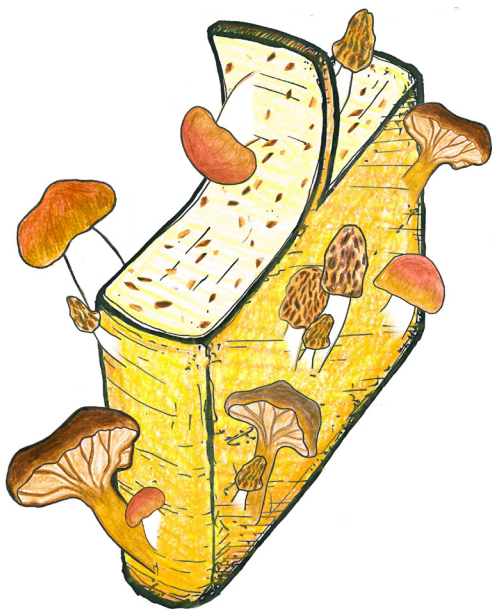
raclette au chanvre

pour vous aider à passer l'hiver prochain en toute sérénité, voici une raclette aux merveilleuses herbes et graines de ces sublimes plantes de chanvre. cette petite plante verte miraculeuse donne au fromage une légère note douce et acidulée. ne vous inquiétez pas, les effets secondaires disparaîtront après le café !



raclette aux moisissures bleues

bleue comme les genoux après une chute sur le bidon à lait, comme lüku après son sixième schnaps et comme le ciel au-dessus de l'emmental ; notre raclette au bleu. comme elle est encore nouvelle dans notre cave à fromage, nous ne connaissons pas encore tout à fait ses préférences et ses besoins. elle n'est pas aussi facile à entretenir que les bleus sur les genoux, mais elle est d'autant plus séduisante pour les yeux et le palais. laisse-toi surprendre.



raclette de morilles et cèpes

nous connaissons les meilleurs endroits pour cueillir les morilles et les bolets et c'est pourquoi nous en avons mis le plus possible dans le fromage. nous avons soigneusement trié les dernières branchettes et les derniers cailloux, puis finement haché et goûté les champignons. c'est la seule façon d'obtenir l'arôme souhaité.



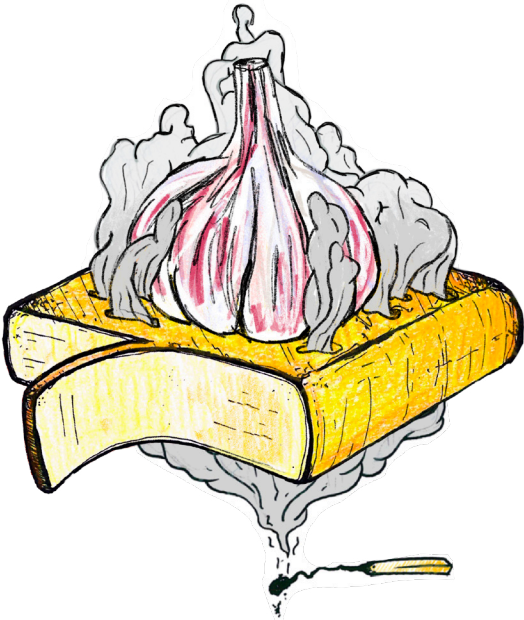
raclette au basilic

un jour, à la recherche d'une nouvelle maison, une douzaine de touffes de basilic sacré sont tombées dans les mains de jüre. c'est ainsi que le plaisir a commencé. elles ont été prises, mises en place et pris grand soin. lorsque les abeilles ont fait leur travail et que les fleurs violettes se sont fanées, nous avons cueilli le basilic et l'avons suspendu en bottes pour le faire sécher. les feuilles ont été légèrement écrasées et mélangées au fromage.



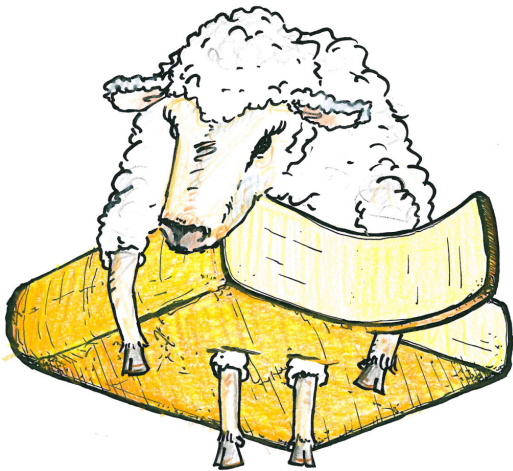
raclette à l'ail sauvage

au printemps, faire le premier tour à vélo à travers les forêts ensoleillées de l'emmental, qui se réveillent juste de leur sommeil hivernal. découvrir alors le senteur de l'ail des ours frais qui chatouille de temps en temps le nez. ces senteurs et cet arôme délicat fraîchement mélangés à un bon fromage à raclette, que veulent les hommes et les femmes de plus ?



raclette à l'ail fumée

que se passe-t-il lorsque l'on associe les deux classiques de jumi, l'ail et la fumée ? une véritable bombe de goût ! c'est exactement le but de cette raclette. on y trouve des tranches d'ail finement râpées et l'enveloppe brune et aromatique de la fumée. le meilleur des deux mondes.



raclette de brebis

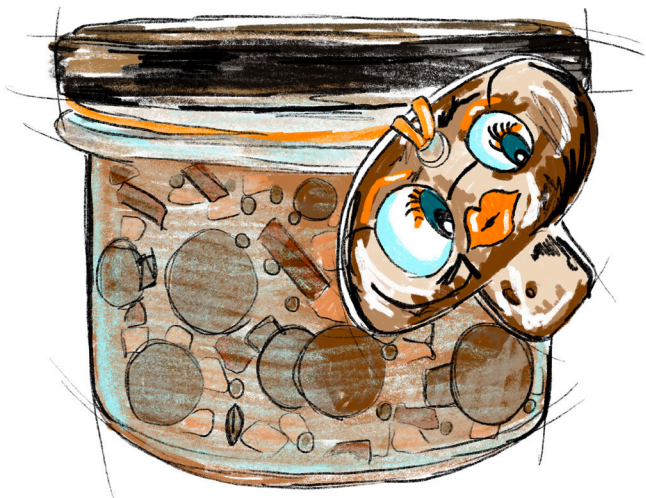
le souhait des adorables moutons était de fabriquer une fois un fromage à raclette qui soit doux et corsé au palais. les animaux ne voulaient pas seulement mettre à disposition des écharpes, des pulls, des chaussettes et des bonnets pour l'hiver, mais aussi, pour une fois, un délicieux fromage à manger chaud ! il est devenu délicieux et glisse sans effort du poêlon à raclette sur les pommes de terre avant d'être consommé.



raclette ronde naturelle

le housi glouser n'était pas un emmentalais normal, il voulait aller dans le monde entier ! il a au moins réussi à passer de l'autre côté des montagnes et a montré aux valaisans comment faire du bon fromage à raclette. après des années de développement, il a enfin été satisfait de la recette et a immédiatement eu le mal du pays ! depuis, il produit avec urs et chrigu le fromage à raclette dans les vallées profondes derrière berne, selon son ancienne recette.

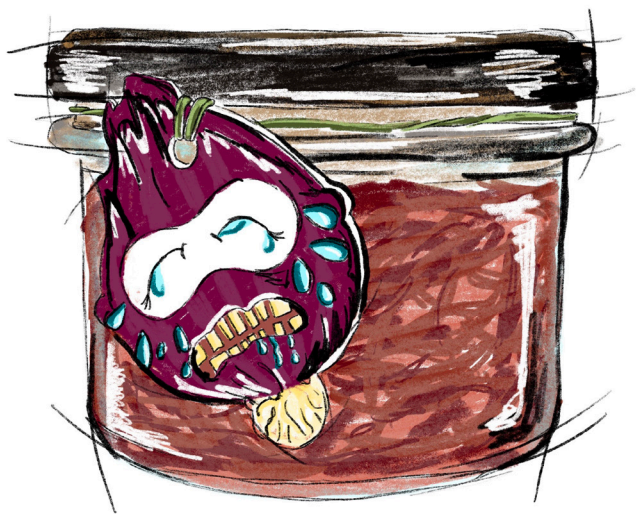
un classique et pourtant quelque chose de très spécial



pickles champignons

matière première: champignons de
paris confits

fine, notre cuisinier de la maison
a remarqué qu'il n'y a pas que la
viande qui peut être braisée. avec
des légumes grillés, des herbes et
des épices sauvages et un filet de
vinaigre, il prépare le jus pour
les petits et croquants champig-
nons de paris.



pickles oignons

matière première: oignons rouges
confits

les oignons sont marinés avec des herbes, du sel, du sucre et laissés à mariner toute la nuit. le lendemain, les oignons sont confits dans leur propre jus et mis en boîtes.



pickles cornichons

matière première: concombres
confits

presque comme les cornichons que tu connais mais en rajoutant des oignons et des épices, ils sont prêts à être dégustés dans un jus aigre-doux.



foodü

le schlossberger et l'appenberger : notre équipe de fondue ! le vieux schlossberger dur avec ses beaux cristaux de sel est responsable de la bonne teneur en sel. l'appenberger à croute lavée est responsable de la bonne onctuosité. nous fabriquons ces deux magnifiques fromages exclusivement avec du lait cru, qui est apporté deux fois par jour à la fromagerie par nos fermiers. en hiver, les vaches mangent du foin et en été de l'herbe, les fromages sont donc des produits naturels. lors de la fabrication de notre mélange fondue, nous faisons donc très attention au degré de maturation des fromages. malgré tout, on ressent l'influence de mère nature et l'humeur des vaches dans la fondue jumi. c'est beau, non ?



foodü

au vin mousseux

la variante exclusive avec une légère pétillance. dans ce mélange, un vin mousseux suisse du jura apporte la légèreté et l'élégance nécessaires. comme une mouillette, il est préférable de choisir une baguette fraîche. comme conseil, les plus courageux y mélangent un morceau de summerhimmu pour un effet wa-ouh supplémentaire.

le sprudu foodü est disponible prêt à consommer en portions de 2 ou 3.



foodü à la bière

ce mélange de fondue contient une bière de froment légère de berne. elle a ainsi un goût beaucoup plus léger que la variante classique au vin blanc et présente un arôme secondaire de houblon. elle est meilleure avec un pain bis croustillant.

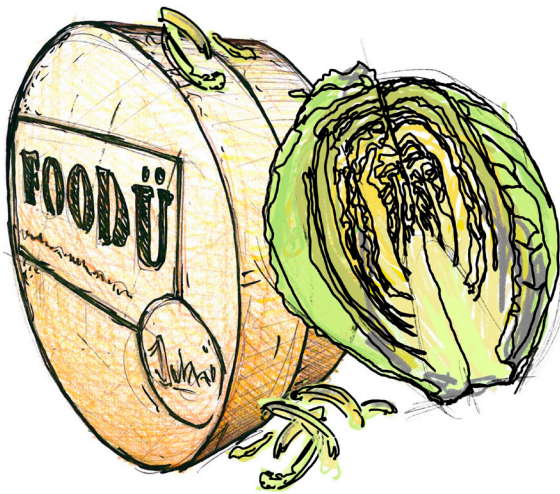
le houblon foodü est disponible prêt à consommer en portions de 2 ou 3.



foodü au vin blanc

le classique parmi les fondues. composé de notre mélange de fromages épiciés et d'une bonne gorgée de vin blanc. le fromage et le vin s'équilibrent bien et se complètent. ni l'un ni l'autre ne peuvent s'opposer à un trait de kirsch ou à quelques copeaux de boule de belp.

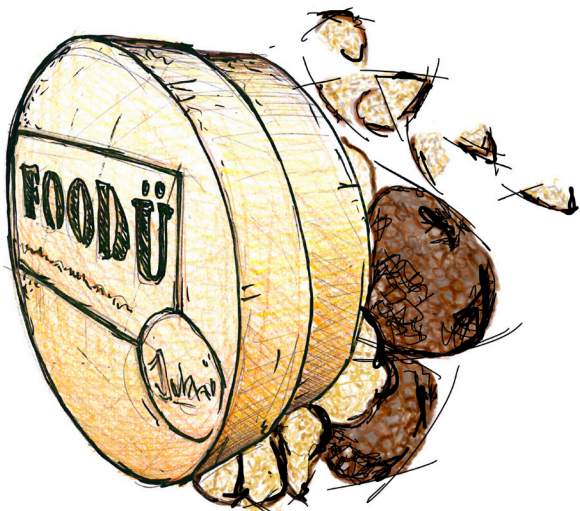
le foodü au vin blanc est disponible prêt à être consommé en portions de 2 ou 3.



foodü à la choucroute

l'ancienne et succulente choucroute est utilisée ici en combinaison avec du jus de pomme de la ferme de jüre. avec le fromage, il se forme un mélange d'une agréable douceur, d'une légère acidité et d'un côté salé. un changement passionnant parmi les fondues. à déguster de préférence avec des pommes de terre ou un pain complet épicé.

le foodü à la choucroute est disponible prête à être consommée en portions de 2 ou 3.



foodü aux truffes

la fondue la plus noble du jumi-
vers. ici, la truffe noire d'été
reçoit l'environnement parfait
pour se présenter dans sa plus
belle robe aromatique. pour
l'accompagner, elle a bien sûr
notre mélange de fromages à ses
côtés et en annexe un vin mous-
seux pour la légèreté.

le foodü à la truffe est dispo-
nible prête à être consommée en
portions de 2 ou 3.



composer son propre foodü

tu veux faire ton propre mélange, avec ton vin et tes ingrédients préférés ? pour cela, nous râpons le mélange composé de notre schlossberger et de l'appenberger pour toi. tout le reste, nous te laissons faire ! le mélange est disponible en sacs de 200g, 400g et 1kg - selon la taille du caquelon.



sac de 5kg prêt à l'emploi

c'est tellement pratique !
que ce soit pour ta cabane à fon-
due ou pour la fête de la saint-
nicolas dans la forêt, avec la
fondue sur le trépied au-des-
sus du feu. plus la quantité est
grande, plus il est difficile de
trouver les bonnes proportions
dans la fondue, entre le vin
blanc, la maïzena et le fromage.
c'est justement pour cela que
nous t'aidons maintenant avec
notre sachet de 5 kg de mélange
pour fondue prêt à être consom-
mé. découper, bouillir, prêt







Jumi

+41 31 721 82 91

hof@jumi.lu

www.jumi.lu

