

# POUR LES BONNES CHOSES DE NOS MONTAGNES

Les produits Pro Montagna sont particuliers, non seulement par leur qualité et leur saveur, mais aussi par leur histoire. Pour en savoir plus: [www.coop.ch/promontagna](http://www.coop.ch/promontagna)

1700 m d'altitude

## Yogourts aux fruits de montagne des Grisons Pro Montagna 1706 m d'altitude

Dans la Lataria Engiadinaisa SA (LESA), laiterie la plus haute d'Europe, située à Bever en Engadine, on transforme le lait frais des montagnes en yogourts crémeux Pro Montagna. Particularité: il n'y a pas que le lait, les fruits aussi viennent des montagnes suisses.



## Bière Steinbock de Monstein 1625 m d'altitude

La brasserie la plus haute de Suisse, située à Monstein près de Davos, produit la délicieuse bière Steinbock selon une méthode traditionnelle celte à partir d'eau de source de montagne, d'orge bio des montagnes des Grisons et de houblon suisse.

1600 m d'altitude

1400 m d'altitude

## Pasta des montagnes 1347 m d'altitude

La fabrique de pâtes Novena élabore à Obergoms ses raviolis et ses pâtes exclusivement à partir d'ingrédients cultivés dans les régions de montagne suisses. La valeur ajoutée créée reste ainsi dans ces régions.



## Jambon du berger de Churwalden 1256 m d'altitude

Le jambon de montagne du berger est fabriqué avec de la viande de porcs élevés au bon air des montagnes suisses selon une recette traditionnelle: après avoir été imprégné d'un mélange de sel et d'épices, il est mis à sécher au grand air. Il est ensuite affiné avec des herbes de montagne suisses, qui lui donnent sa saveur particulière.



## Fromage d'alpage L'Etivaz AOC 1405 m d'altitude

De mai à octobre, les familles de paysans des Alpes vaudoises fabriquent ce fromage d'alpage au goût fumé si particulier dû à sa préparation sur un feu de bois. Le lait cru, transformé sur place, révèle tous les arômes des herbes qui poussent sur les alpages.



1200 m d'altitude

## Fromage de montagne de Gstaad en croûte d'herbes 1050 m d'altitude

La laiterie de Gstaad, dans l'Oberland bernois, fabrique cet étonnant fromage avec du lait frais de montagne. Sa particularité est le «manteau» d'herbes aromatiques des montagnes dont il est recouvert. Un vrai régal.



## Glace de Zweisimmen 935 m d'altitude

La jeune société innovante Mountain Ice-Cream AG de Zweisimmen (Oberland bernois) s'est spécialisée dans la production artisanale de glace au lait de montagne. Le lait, la crème et le beurre utilisés sont tous issus de la région de Gstaad-Saanenland et du Simmental.



## Infusions de plantes bio du Valposchiavo 968 m d'altitude

Les plantes aromatiques qui poussent sous le climat idéal du Valposchiavo sont récoltées à la main et séchées pour créer cette infusion bienfaisante qui nous vient des Grisons.



800 m d'altitude

## Jouets en bois de l'Oberland bernois 646 m d'altitude

Depuis plus de 70 ans, l'entreprise familiale Trauffer Holzspielwaren fabrique des jouets en bois. Le bois utilisé est issu d'une exploitation durable de la forêt suisse. De la coupe du bois à la peinture des jouets en passant par l'emballage: tout est fait main, de sorte que chaque objet une pièce unique.



600 m d'altitude

## Dôle Sélection de Visperterminen 885 m d'altitude

La vigne qui donne ce vin est la plus élevée d'Europe. La viticulture à Visperterminen est l'héritière d'une longue tradition puisque les Celtes l'y pratiquaient déjà. Cette Dôle Sélection est un assemblage de Gamay, de Pinot noir et d'un troisième cépage qui reste le secret de fabrication du vigneron.

