



## Der Grüne – Past-Tilsiter

### Green Label – Past-Tilsiter

Der Tilsiter mit dem grünen Etikett wird nur für kurze Zeit im Käsekeller gepflegt und gelagert. So entsteht eine milde Käsesorte mit frischem Aroma, das bei Kindern und Jugendlichen gut ankommt. Wohl nicht zuletzt deshalb ist der grüne Past-Tilsiter die meistverkaufte Tilsiter-Sorte der Schweiz. Sein weichschnittiger Teig eignet sich nicht nur für das tägliche Pausenbrot; er kommt auch in einem Käsesalat gut an. Kurz: einer, von dem man nie genug bekommen kann.

Die Strähl Käse AG hat diesen Käse vor mehr als 60 Jahren entwickelt und stellt ihn auch heute noch täglich mit viel Liebe und Sorgfalt her. Weitere «grüne Käsereien» finden sich in der Ost- und der Zentralschweiz. Alle halten sich kompromisslos an die strengen Qualitätskontrollen – von der Milchlieferung bis zum konsumreifen Käse – und setzen sich für ein gemeinsames Ziel ein: einen feinen milden Tilsiter zu fertigen, der immer vollen Genuss bereitet. Die Käsereien, die diese Tilsiter-Sorte herstellen, setzen mikrobielles Lab ein, weshalb dieser Käse die Bezeichnung vegetarisch tragen darf.

*The Tilsiter with the green label is tended and matured in the cheese cellar for a short time only. This results in a mild cheese with a fresh flavour that goes down particularly well with children and teens. This is presumably not the only reason why the green Past-Tilsiter is the best-selling Tilsiter cheese in Switzerland. Its easy-to-cut consistency makes it ideal not just for a morning snack; it is also perfect for a cheese salad. In a nutshell: it's a cheese you can never get enough of.*

*Strähl-Käse AG developed this cheese more than 60 years ago and still makes it every day with much love and care. Other 'green' cheese dairies can be found in east and central Switzerland. All are uncompromising in their commitment to strict quality controls – from the milk delivery until the cheese is ready for consumption – and strive towards a common goal: to produce an exquisite, mild Tilsiter that always is always an utterly pleasurable experience. The cheese dairies that produce these Tilsiter cheeses use a microbial rennet, which is why this cheese is permitted to bear the designation 'vegetarian'.*



## Der Grüne – Past-Tilsiter

Green Label – Past-Tilsiter

Konsistenz	<b>Zart, weichschnittig</b>
Geschmack	<b>Mildes Aroma, leicht säuerlich</b>
Reifezeit	<b>28 Tage</b>
Fettgehalt	<b>Vollfett / mind. 45% Fett</b>
Käsetyp	<b>Halbhartkäse</b>
Milchverarbeitung	<b>Rohmilch pasteurisiert</b>
Verträglichkeit	<b>Von Natur aus gluten- und laktosefrei</b>
Lab	<b>Mikrobielles Lab</b>

Consistency	<b>Soft, easy to cut</b>
Taste	<b>Mild aroma, slightly acidic</b>
Ripening period	<b>28 days</b>
Fat content	<b>Full-fat / min. 45% fat</b>
Cheese type	<b>Semi-hard cheese</b>
Milk processing	<b>Pasteurised raw milk</b>
Tolerability	<b>Naturally gluten- and lactose-free</b>
Rennet	<b>Microbial rennet</b>

### Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g

Wasser	<b>42,5 g</b>
Mineralstoffe	<b>4,5 g</b>
Eiweiss	<b>25 g</b>
Energie	<b>352 kcal / 1470 kJ</b>
Fett	<b>28 g</b>

### Average nutritional values per 100 g

Water	<b>42.5 g</b>
Minerals	<b>4.5 g</b>
Protein	<b>25 g</b>
Calories	<b>352 kcal / 1470 kJ</b>
Fat	<b>28 g</b>



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.  
[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)

