

# Tilsiter Switzerland



Tradition seit / since 1893

## Factsheets

Version: Oktober 2023

„Linie 1893“

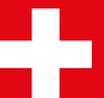
“1893 Line”



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)



# | Inhaltsverzeichnis

## Table of content

### Käse

#### Cheese

03



#### **Der Gelbe – Rahm-Tilsiter**

Yellow Label – Creamy Tilsiter

---

05



#### **Der Rote – Tilsiter mild-aromatisch**

Red Label – Mildly aromatic Tilsiter

---

07



#### **Der Schwarze – Tilsiter Extra**

Black Label – Tilsiter Extra

---

09



#### **Der Grüne – Past-Tilsiter**

Green Label – Past-Tilsiter

---

### Innovationen

#### Innovations

11



#### **Tilsiter Herzhafter Käsekuchen**

Tilsiter Savoury Quiche

---

13



#### **Tilsiter-Hummus**

Tilsiter Hummus

---

14



#### **Kontaktinformationen**

Contact information

---



## Der Gelbe – Rahm-Tilsiter

### Yellow Label – Creamy Tilsiter

Der Tilsiter mit dem gelben Etikett ist die Überraschung auf jeder Käseplatte. Dank seines milden und cremigen Aromas ist er beliebt als Dessertkäse und wird gern in Rezepten aufgeführt, in denen zart schmelzende Käsesorten gefragt sind. Der Rahm-Tilsiter verfeinert manch köstliches Gericht. Als Kontrast zu den anderen Käsesorten rundet er das Tilsiter-Angebot angenehm ab. Er zergeht auf der Zunge und weckt Lust auf mehr. Sein milder, cremiger Geschmack und sein zarter Teig bereiten wahre Gaumenfreuden. Genießerinnen und Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Ein Käsefondue zum Beispiel lässt sich mit dem Gelben wunderbar verfeinern. Aber auch Käsesalate, Toasts und natürlich Käseplatten erhalten mit dem Rahm-Tilsiter eine unverwechselbare Note.

Ausgesuchte Käseereien – die meisten sind Familienbetriebe – stellen den Rahm-Tilsiter mit größter Sorgfalt her. In allen Schritten der Käseherstellung kommen strenge Qualitätsnormen zum Tragen, die kompromisslos eingehalten werden. Das gilt von der Milchlieferung bis zum konsumreifen Käse. Ein Teil der Käseereien, die diese Tilsiter-Käsesorte herstellen, setzen mikrobielles Lab ein – das sind gute Nachrichten für alle Vegetarierinnen und Vegetarier!

*Yellow Label Tilsiter adds an element of surprise to every cheese platter. Its mild and creamy flavour makes it a popular dessert cheese and it is often included in recipes that call for melt-in-the-mouth cheeses. The creamy Tilsiter lends a touch of sophistication to many a delicious dish. As a contrast to the other cheeses, it rounds off the Tilsiter range pleasantly. It melts in your mouth and is so utterly moreish. Its mild, creamy taste and tender consistency are a real delight to the palate. Gourmets appreciate it as a simple delicacy for in-between meals and as the basis of sophisticated cheese dishes. A cheese fondue, for example, is wonderfully refined with Tilsiter Yellow Label. But cheese salads, toasts and, of course, cheese platters are also given a distinctive touch with the creamy Tilsiter.*

*Selected cheese dairies – most of them family businesses – produce the creamy Tilsiter with meticulous care. Strict quality standards that govern every step of the cheese production process are adhered to without compromise. This applies from the delivery of the milk until the cheese is ready for consumption. Some of the cheese dairies that produce these Tilsiter varieties use a microbial rennet – good news for vegetarians everywhere!*



## Der Gelbe – Rahm-Tilsiter

Yellow Label – Creamy Tilsiter

Konsistenz	<b>Zart, sehr weichschnittig</b>
Geschmack	<b>Mildes Aroma, cremig</b>
Reifezeit	<b>28 Tage</b>
Fettgehalt	<b>Mindestens 55 % Fett in der Trockenmasse</b>
Käsetyp	<b>Halbhartkäse</b>
Milchverarbeitung	<b>Pasteurisierte Frischmilch mit Rahmzusatz</b>
Verträglichkeit	<b>Von Natur aus gluten- und laktosefrei</b>
Lab	<b>Mikrobielles Lab</b>

### Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g

Wasser	<b>41,5 g</b>
Mineralstoffe	<b>4,5 g</b>
Eiweiß	<b>21 g</b>
Energie	<b>388 kcal / 1623 kJ</b>
Fett	<b>33 g</b>

Consistency	<b>Soft, very easy to cut</b>
Flavour	<b>Mild aroma, creamy</b>
Ripening period	<b>28 days</b>
Fat content	<b>Min. 55 % in the dry matter</b>
Cheese type	<b>Semi-hard cheese</b>
Milk processing	<b>Pasteurised fresh milk with added cream</b>
Tolerability	<b>Naturally gluten- and lactose-free</b>
Rennet	<b>Microbial rennet</b>

### Average nutritional values per 100 g

Water	<b>41.5 g</b>
Minerals	<b>4.5 g</b>
Protein	<b>21 g</b>
Calories	<b>388 kcal / 1623 kJ</b>
Fat	<b>33 g</b>



Schweiz. Natürlich.

**Unser Schweizer Käse.**  
www.schweizerkaese.ch





# Der Rote – Tilsiter mild-aromatisch

## Red Label – Mild-aromatic Tilsiter

Der rote Tilsiter ist der Klassiker unter den Halbhartkäsen. Es ist sein milder, aber dennoch würziger und cremiger Geschmack, der ihn so einzigartig macht. Egal, ob Pausenbrot oder Vesperplättchen – der Rote schmeckt einfach gut. Deshalb ist er der Star in den Käse Rezepten für die kalte und die warme Küche. Hergestellt wird der rote Tilsiter nach traditionellem Käserhandwerk in Käsereien in den Kantonen Thurgau und St. Gallen sowie im Zürcher Oberland. Im Lauf der dreimonatigen Reifezeit entwickelt er seinen würzigen Geschmack. Ab diesem Zeitpunkt ist er genussreif und kommt mit dem typischen roten Etikett in den Verkauf des Schweizer Einzelhandels. Kleinere Familienkäsereien stellen ihn mit Liebe und Fachwissen her. So wird jeder Laib von Hand gefertigt und während der Reifezeit im Käsekeller gepflegt. Die natürliche braun-rote Rinde bekommt er durch das regelmäßige Schmieren und die Lagerung auf Holzbrettern. Die Milchproduzenten und Käserinnen kennen sich persönlich. Dank kurzer Transportwege wird die frische Rohmilch täglich angeliefert. Durch stetige Qualitätskontrollen – von der Milchlieferung bis zum konsumreifen Käse – ist der volle Genuss unseres Tilsiters immer garantiert. Ob mild oder aromatisch: Der Rote ist von Natur aus ein vielseitiges Talent – sei es in der kalten oder der warmen Küche.

### Der erste klimaneutral produzierte Sortenkäse

Tilsiter lancierte 2022 als Pionier den ersten klimaneutral produzierten Sortenkäse der Schweiz. Produziert wird dieser rote (mild-aromatische) Tilsiter von Otto Wartmann und seinen Söhnen in der Tilsiter-Ursprungskäserei auf dem Holzhof in sechster Generation. 1893 entstand auf dem Holzhof der erste Tilsiter. Heute, 130 Jahre später, darf sich eben diese Käserei als CO<sub>2</sub>-neutral bezeichnen und ist damit die erste und bislang einzige schweizweit.

*Red Label Tilsiter Switzerland is one of the classics among the semi-hard Swiss cheeses. Its mild, yet tangy and creamy taste is what makes it so unique. Whether it's a morning snack or afternoon sandwich – Red Label Tilsiter simply tastes good. This makes it the star of many cheese recipes for cold and hot cuisine. Red Label Tilsiter is produced using traditional cheese-making methods in cheese dairies in the cantons of Thurgau, St. Gallen and in the Züri Oberland. The tangy flavour develops in the course of its three-month ripening period. From this point on, it is ready for consumption and goes on sale in the Swiss retail trade with the typical red label. It is produced by small, family-run cheese dairies with much loving care and expertise. Each wheel is made by hand and carefully tended in the cheese cellars during the ripening period. The natural brown-red rind comes from the wheels being regularly washed with brine and stored on wooden boards. The milk producers and cheesemakers know each other personally. Thanks to the short transport distances involved, the fresh raw milk is delivered to the cheese dairies daily. Constant quality controls from the moment the milk is delivered until the cheese is ready to eat mean that the full enjoyment of our Tilsiter is always guaranteed. Whether mild or aromatic, Red Label Tilsiter is by nature a talented all-rounder in both warm and cold cuisine.*

### The first climate-neutral variety cheese

*In 2022, Tilsiter pioneered Switzerland's first climate-neutrally produced variety cheese. This Red Label (mild-aromatic) Tilsiter is made by Otto Wartmann and his sons at the original Tilsiter cheese dairy, the Holzhof, in the sixth generation. It was here at the Holzhof that the first Tilsiter saw the light of day in 1893. Today, 130 years later, this same cheese dairy is proud to call itself carbon-neutral – the first and currently the only one in Switzerland.*



## Der Rote – Tilsiter mild-aromatisch

Red Label – Mild-aromatic Tilsiter

Konsistenz	<b>Speckig bis weichschnittig, fein</b>
Geschmack	<b>Gehaltvoll-würzig</b>
Reifezeit	<b>Mindestens 3 Monate</b>
Fettgehalt	<b>Vollfett / mind. 45 % Fett</b>
Käsetyp	<b>Schnittkäse</b>
Milchverarbeitung	<b>Rohmilch, teilweise thermisiert</b>
Verträglichkeit	<b>Von Natur aus gluten- und laktosefrei</b>
Lab	<b>Tierisches Lab</b>

Consistency	<b>Firm to easy-to-cut, fine</b>
Taste	<b>Full-bodied and tangy</b>
Ripening period	<b>At least 3 months</b>
Fat content	<b>Full-fat / min. 45 % fat</b>
Cheese type	<b>Semi-hard cheese</b>
Milk processing	<b>Raw milk, partially thermised</b>
Tolerability	<b>Naturally gluten- and lactose-free</b>
Rennet	<b>Animal rennet</b>

<b>Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	
Wasser	<b>40 g</b>
Mineralstoffe	<b>4,5 g</b>
Eiweiß	<b>26 g</b>
Energie	<b>365 kcal / 1528 kJ</b>
Fett	<b>29,5 g</b>

<b>Average nutritional values per 100 g</b>	
Water	<b>40 g</b>
Minerals	<b>4.5 g</b>
Protein	<b>26 g</b>
Calories	<b>365 kcal / 1528 kJ</b>
Fat	<b>29.5 g</b>



## Der Schwarze – Tilsiter Extra

### Black Label – Tilsiter Extra

Dieser ausgewählte Tilsiter ist ein wahrer Genusskäse für echte Käseliebhaberinnen und -liebhaber. Durch seine längere Reifezeit im Käsekeller entwickelt sich sein ausgeprägter Charakter. Er besticht durch seine würzige, kräftige Note und seinen Tilsiter-typischen zart schmelzenden Teig.

Der Tilsiter Extra mit dem schwarzen Etikett steht für die dritte und oberste Reifestufe des traditionellen Rohmilch-Tilsiters. Auch dieser Tilsiter wird wie unsere anderen Käsesorten mit viel Liebe und Leidenschaft nach altem traditionellem Rezept in ausgewählten Käsereien in der Ostschweiz hergestellt. Die ideale Reifezeit beträgt fünf Monate oder mehr. Entscheidend ist das Geschmacksprofil, denn dieser Käse ist klar als Genusskäse positioniert: zum Abschluss eines köstlichen Essens, gern auch mit einem Glas Wein.

*This choice Tilsiter is a veritable gourmet cheese for the true cheese lover. Its distinctive character develops through the longer time spent ripening in the cheese cellar. It stands out for its tangy, robust flavour and the melt-in-your-mouth consistency that Tilsiter is known for.*

*Tilsiter Extra with the black label stands for the third, ultimate degree of ripening of the traditional raw milk Tilsiter. Like our other cheeses, this Tilsiter too is made with much love and passion to an old, traditional recipe at selected cheese dairies in eastern Switzerland. The ideal ripening period is as much as six months or more. The key attribute here is the indulgence factor, because this cheese is clearly positioned as a gourmet cheese for the true cheese lover: to round off a fine meal, ideally with a glass of wine.*



## Der Schwarze – Tilsiter Extra

Black Label – Tilsiter Extra

Konsistenz	<b>Speckig bis weichschnittig, fein</b>
Geschmack	<b>Würzig-kraftig</b>
Reifezeit	<b>Mindestens 5 Monate</b>
Fettgehalt	<b>Vollfett / mind. 45 % Fett</b>
Käsetyp	<b>Hartkäse</b>
Milchverarbeitung	<b>Rohmilch, teilweise thermisiert</b>
Verträglichkeit	<b>Von Natur aus gluten- und laktosefrei</b>
Lab	<b>Tierisches Lab</b>

Consistency	<b>Firm to easy-to-cut, fine</b>
Taste	<b>Tangy, strong</b>
Ripening period	<b>At least 5 months</b>
Fat content	<b>Full-fat / min. 45 % fat</b>
Cheese type	<b>Hard cheese</b>
Milk processing	<b>Raw milk, partially thermised</b>
Tolerability	<b>Naturally gluten- and lactose-free</b>
Rennet	<b>Animal rennet</b>

<b>Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	
Wasser	<b>40 g</b>
Mineralstoffe	<b>4,5 g</b>
Eiweiß	<b>26 g</b>
Energie	<b>365 kcal / 1528 kJ</b>
Fett	<b>29,5 g</b>

<b>Average nutritional values per 100 g</b>	
Water	<b>40 g</b>
Minerals	<b>4.5 g</b>
Protein	<b>26 g</b>
Calories	<b>365 kcal / 1528 kJ</b>
Fat	<b>29.5 g</b>



Schweiz. Natürlich.

**Unser Schweizer Käse.**  
www.schweizerkaese.ch



# 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>

### 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>

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>

### 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>



# Tilsiter Herzhafter Käsekuchen

## Tilsiter Savoury Quiche

### Käsekuchen klassisch nach Großmutterart

Ein wahrer Klassiker: Der herzhafte Käsekuchen wird nach Omas Rezept mit dem mild-aromatischen Tilsiter zubereitet. Bislang ist diese Art von Käsekuchen einzigartig auf dem Markt. In 15 Minuten im Backofen zubereitet, eignet sich dieser Käsekuchen perfekt sowohl für den Genuss zu Hause als auch für den Einsatz in Restaurants. Seine einfache Zubereitung und die schnelle Backzeit machen ihn besonders für Gastrobetriebe zu einer idealen Wahl für die kleine Speisekarte.

### Classic quiche, grandma-style

A true classic: the savoury quiche is made grandma-style with the mild, aromatic Tilsiter cheese. This type of quiche is unique on the market to date. Prepared in 15 minutes in the oven, this quiche is perfect for enjoying at home as well as in restaurants. Being easy to prepare and quick to bake, it is an ideal quick menu item, especially for catering establishments.

Menge	<b>2 Stück in einer Verpackung</b>
Höhe	<b>3 cm</b>
Länge	<b>29 cm</b>
Breite	<b>18 cm</b>
Gewicht	<b>540 g (270 g pro Stück)</b>
Käseanteil	<b>36 % Tilsiter mild-aromatisch (Rot), Frischkäse</b>
Verkaufseinheit	<b>6 x 540 g</b>
Haltbarkeit	<b>Mindesthaltbarkeit aufgetaute Ware: 30 Tage (Lagerung gekühlt)</b>
Aussehen	<b>Goldgelb vorgebacken, verpackt in Schlauchbeutel; nach dem Aufbacken goldgelb glänzend</b>
Geschmack	<b>Pikant-würziger Käsekuchen mit Zwiebelgeschmack</b>
Konsistenz	<b>Aufgebacken fein und luftig</b>

Quantity	<b>2 pieces per pack</b>
Height	<b>3 cm</b>
Length	<b>29 cm</b>
Width	<b>18 cm</b>
Weight	<b>540 g (270 g per piece)</b>
Cheese content	<b>36 % Tilsiter mild-aromatic (Red Label), cream cheese</b>
Sales unit	<b>6 x 540 g</b>
Consume within	<b>minimum shelf life defrosted product: 30 days (refrigerated)</b>
Appearance	<b>pre-baked golden yellow, packed in tubular bags; glossy golden-yellow sheen when baked</b>
Taste	<b>tangy quiche with onion flavour</b>
Consistency	<b>fine and airy when baked</b>



## Tilsiter Herzhafter Käsekuchen

Tilsiter Savoury Quiche

### Zutaten

Tilsiter (Halbhartkäse) 36 %, Frischkäse, Teig: Weizenmehl, Wasser, Pflanzenfett, Weizengluten, Kochsalz, Zitronensaftkonzentrat, Hefeextrakt, Eier, Zwiebeln, Kochsalz, Gewürze

### Ingredients

Tilsiter (semi-hard cheese) 36 %, cream cheese, dough: wheat flour, water, vegetable fat, wheat gluten, table salt, lemon juice concentrate, yeast extract, eggs, onions, table salt, spices

### Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g

Wasser	52,5 %
Mineralstoffe	11 g
Eiweiß	16 g
Energie	260 kcal / 1088 kJ
Fett	17 g

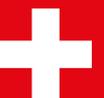
### Average nutritional values per 100 g

Water	52.5 %
Carbohydrate	11 g
Proteins	16 g
Calories	260 kcal / 1088 kJ
Fat	17 g



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.  
www.schweizerkaese.ch





# Tilsiter-Hummus

## Tilsiter Hummus

### Der erste Hummus mit Käse

Vegetarisch, gluten- und laktosefrei

Hummus mit Käse – eine Weltneuheit. Eine, die zielgenau den aktuellen Zeitgeist bei den Ernährungstrends trifft. In Zusammenarbeit mit Vegetarian Quality, die bereits viele Schweizer Einzelhändler mit ihren vegetarischen und veganen Produkten beliefert, wurde der Hummus mit Käse entwickelt und im Herbst 2022 lanciert.

Höhe	<b>5 cm</b>
Durchmesser	<b>13 cm</b>
Gewicht	<b>200 g</b>
Käseanteil	<b>40 % Past-Tilsiter (Grün)</b>
Geschmack	<b>Arttypisch</b>
Aussehen	<b>Sämige Viskosität</b>
Haltbarkeit	<b>Mindesthaltbarkeit aufgetaute Ware mit versiegelter Verpackung: 28 Tage (Lagerung gekühlt)</b>

### Zutaten

Kichererbsen 40 %, Tilsiter-Schmelzkäse 40 % (Käse 85 %, Wasser 13 %, Schmelzsalze E 331, E 452, E 340, Salz), Sesampaste, Wasser, Gewürze, jodiertes Kochsalz, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl

### Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g

Energie	<b>200 kcal / 837 kJ</b>
Fett	<b>6,9 g</b>
Kohlenhydrate	<b>8,4 g</b>
Eiweiß	<b>11 g</b>

### The first hummus with cheese

Vegetarian, gluten- and lactose-free

Hummus with cheese – a world first. One that is precisely in line with nutritional trends and the spirit of the times. The hummus with cheese was developed in collaboration with Vegetarian Quality, which already supplies many Swiss retailers with their vegetarian and vegan products, and launched in autumn 2022.

Height	<b>5 cm</b>
Diameter	<b>13 cm</b>
Weight	<b>200 g</b>
Cheese content	<b>40 % Past-Tilsiter (Green)</b>
Flavour	<b>generic</b>
Appearance	<b>smooth and viscous</b>
Consume within	<b>minimum shelf life of defrosted product with sealed packaging: 28 days (refrigerated)</b>

### Ingredients

Chickpeas 40 %, Tilsiter processed cheese 40 % (cheese 85 %, water 13 %, emulsifying salt E 331, E 452, E 340, salt), sesame paste, water, spices, iodised table salt, acidifier: citric acid, thickener: locust bean gum

### Average nutritional values per 100 g

Energy	<b>200 kcal / 837 kJ</b>
Fat	<b>6.9 g</b>
Carbohydrate	<b>8.4 g</b>
Protein	<b>11 g</b>

## Kontakt

### Contact



---

**Urs Hänni**

Managing Director  
Sortenorganisation / Variety Organisation  
Tilsiter Switzerland GmbH

Weinfelderstrasse 6  
8560 Märstetten  
Schweiz / Switzerland  
M +41 (0)79 816 22 22  
T +41 (0)71 626 30 60  
E [urs.haenni@tilsiter.ch](mailto:urs.haenni@tilsiter.ch)  
[www.tilsiter.ch](http://www.tilsiter.ch)



Kontakt speichern  
Save contact

