

Bio Alpenland Tilsiter Switzerland



Bio Alpenland Tilsiter Switzerland

Der würzig-delikate Hochgenuss aus der Familienkäserei

Der Bio Alpenland Tilsiter Switzerland ist eine Klasse für sich. In der Familienkäserei Maseltrangen in Rufi SG wird die Bio-Rohmilch aus silofreier Fütterung zweimal täglich frisch angeliefert. Sie stammt von Bio Suisse-zertifizierten Betrieben aus der Umgebung, die ausschliesslich biologisch produzieren. Jeder Laib entsteht mit

viel Fingerspitzengefühl auf traditionell-handwerkliche Weise und wird während der 4-monatigen Reifezeit liebevoll gepflegt. Die Veredelung mit einer fein abgestimmten Mischung aus Alpen-

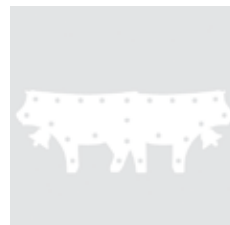
kräuter- und Biomalz-Extrakt macht ihn zu einem unvergleichlich würzig-delikatem Hochgenuss. Lückenlose Kontrollen von Anfang an garantieren eine konstante Qualität auf höchstem Niveau. Der Bio Alpenland Tilsiter Switzerland ist **100% natürlich, also frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen, Lactose (unter 0,1 g/100 g) und Geschmacksverstärkern.**

Dafür bürgen die Bio Suisse Knospe und natürlich der Käsermeister Paul Hug persönlich. Dieser naturbelassene Bio-Hochgenuss wird auf jeder Käseplatte, als Dessert oder als geschmackvolle Grundlage für die kalte und warme Küche von Kennern geschätzt.



Daten und Werte

Form, Grösse, Gewicht	Runde Laibe von ca. 8 cm Höhe Durchmesser 25 – 30 cm Gewicht ca. 4,0 – 4,5 kg
Kennzeichnung	Hellblau-grüne Laibetikette mit gespiegelterm Alpenland-Panorama Kaseinmarke als Doppelkuh Järbprägung Bio Tilsiter
Ideale Reifezeit	100 bis 120 Tage
Rinde	Natürliche Rindenbildung, mit Alpenkräuter- und Biomalz-Extrakt «Schwarzer Kristall» gepflegt, erdig braun
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb
Lochung	Kleine, sparsame Rundlochung (3 – 10 mm gross)
Konsistenz	Weichschnittig, fein
Geschmack	Würzig-delikat mit leichtem Baumnuss-Aroma
Rohstoffe	Mit Bio-Rohmilch aus silofreier Fütterung gemäss VSBLO / Bio Suisse Natürliches Lab (Milchgerinnungsenzym) Salz Milchsäurebakterienkulturen Alpenkräuter- und Biomalz-Extrakt Garantiert frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen, naturgemäss frei von Lactose (unter 0,1 g / 100 g) und frei von Geschmacksverstärkern
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Fettgehalt: Mindestens 45% Fett in der Trockenmasse, entspricht ca. 29,5% Fett absolut Eiweissgehalt: 26 g Mineralstoffe: 4,5 g Wasser: 40 g Energiewert: 1528 kJ (365 kcal)



Lactosefrei

Sortenorganisation (SO)
Tilsiter Switzerland GmbH
Dunantstrasse 10
CH-8570 Weinfelden



Das Original seit 1893.