



Bio AlpenlandTilsiter Switzerland



Bio AlpenlandTilsiter Switzerland

Le délicieux fromage délicatement corsé

Le Bio AlpenlandTilsiter Switzerland est un produit d'exception. Deux fois par jour, du lait cru bio tout frais, issu de vaches affouragées sans ensilage, est livré à la fromagerie familiale Maseltrangen, à Rufi (SG). Ce lait provient d'exploitations des environs, certifiées Bio Suisse, dont la production est exclusivement biologique. Au cours de leur phase de maturation de quatre mois, les meules sont choyées avec beaucoup de doigté et selon des méthodes artisanales, dans le respect de la tradition. Un fromage délicatement corsé, unique en son genre,



dont le secret réside dans l'affinage à base d'un mélange harmonieux d'extraits de fines herbes des Alpes et de malt bio. Un contrôle sans faille, opéré dès le commencement, en garantit en outre la qualité supérieure constante. Le Bio AlpenlandTilsiter Switzerland est **100% naturel – et, par conséquent, exempt d'agents conservateurs, d'additifs, de lactose (moins de 0,1 g aux 100 g) et d'exhausteurs de goût.** Le Bourgeon Bio Suisse et, bien entendu, le maître fromager Paul Hug en personne s'en portent garants. Servi sur un plateau de fromages ou en dessert, ce délice bio naturel convient également pour la préparation de plats froids ou chauds.

Données et valeurs

Forme, taille, poids	Meules rondes d'env. 8 cm de hauteur
	Diamètre 25 – 30 cm
	Poids env. 4 – 4,5 kg
Marque d'identification	Etiquette bleu ciel et verte sur la meule, avec un paysage alpin en miroir
	Marque de caséine de la double vache
	Empreinte circulaire Bio Tilsiter
Durée idéale d'affinage	De 100 à 120 jours
Croûte	Formation naturelle de la croûte, avec les extraits de fines herbes et de malt bio (de type «cristal noir»), brun terre
Couleur de la pâte	Ivoire à jaune clair
Trous	Petits trous ronds clairsemés (3 – 10 mm)
Consistance	Souple, fine
Saveur	Délicatement corsée, avec un léger arôme de noix
Matières premières	Lait cru bio de vaches nourries sans ensilage, conforme aux prescriptions de l'ASOAB / Bio Suisse
	Présure naturelle (enzyme de coagulation du lait)
	Sel
	Cultures de bactéries d'acide lactique
	Extraits de fines herbes des Alpes et de malt bio
	Sans agents de conservation et additifs, naturellement exempt de lactose (moins de 0,1 g / 100 g) et d'exhausteurs de goût
Valeurs nutritives moyennes pour 100 g	Matières grasses: au moins 45% MG/ES, ce qui équivaut à env. 29,5% de lipides
	Protéines: 26 g
	Sels minéraux: 4,5 g
	Eau: 40 g
	Valeur énergétique: 1528 kJ (365 kcal)



Sans lactose