



AlpenlandTilsiter Switzerland



## 5. AlpenlandTilsiter Switzerland

**Le Tilsit délicatement corsé, affiné aux fines herbes des Alpes et au vin blanc**

L'AlpenlandTilsiter Switzerland est un fromage de grande classe, au goût relevé, incomparablement délicat. Son secret réside dans le lait frais et le raffinement apporté par le subtil mélange de fines herbes des Alpes et de vin blanc Müller-Thurgau soigneusement sélectionné. La maturation de cette spécialité dure quatre à six mois, jusqu'à ce qu'elle ait développé son plein arôme. Un contrôle sans faille en garantit la qualité supérieure constante.



Sa meule ronde, ses petits trous ronds clairsemés, sa croûte gris foncé et, bien sûr, son arôme inimitable sont caractéristiques de l'AlpenlandTilsiter Switzerland. Cette spécialité naturelle répond aux exigences des plateaux de fromages les plus sophistiqués. Idéale comme fromage de dessert, elle se prête admirablement à la préparation de plats chauds ou froids.



## Données et valeurs

<b>Forme, taille, poids</b>	Meules plates et rondes d'env. 8 cm de hauteur Diamètre 25 – 30 cm Poids env. 4.0 – 4.5 kg
<b>Marque d'identification</b>	Etiquette de meule rouge et or avec panorama alpin au centre Marque de caséine rouge de la double vache Empreinte du côté plat (relief de vache)
<b>Durée idéale d'affinage</b>	120 – 180 jours
<b>Croûte</b>	Formation naturelle de la morge, affinée aux fines herbes des Alpes et au vin blanc Müller-Thurgau, gris foncé
<b>Couleur de la pâte</b>	Couleur ivoire à jaune clair
<b>Trous</b>	Petits trous ronds clairsemés (taille 3 à 10 mm)
<b>Consistance</b>	Souple, fine
<b>Arôme</b>	Relevé et délicat
<b>Matières premières</b>	Lait frais cru de vaches nourries sans ensilage, en partie thermisé Présure (enzyme de coagulation naturelle du lait) Sel Cultures de bactéries d'acide lactique Fines herbes des Alpes Vin blanc
<b>Valeurs nutritives</b> moyennes pour 100 g	Matières grasses: au moins 45% MG/ES, ce qui équivaut à env. 29.5 g de lipides Protéines: 26 g Sels minéraux: 4.5 g Eau: 40 g Valeur énergétique: 1528 kJ (365 kcal)

