



Tilsiter Switzerland au lait pasteurisé



## 5. Tilsiter Switzerland au lait pasteurisé (le vert)

**Le grand doux, aromatique, à base de lait frais pasteurisé**

Doux, légèrement acidulé, à la consistance tendre: voici le Tilsiter Switzerland au lait pasteurisé. Les jeunes consommateurs l'apprécient particulièrement pour son arôme équilibré et sa pâte souple. Ce Tilsit vert, tant apprécié, peut aussi bien constituer un repas simple que servir de base à des plats raffinés. Salades au fromage, toasts et croûtes au fromage, par exemple, lui réussissent à merveille. Et il est bien sûr un incontournable des plateaux de fromages.



Le Tilsiter Switzerland au lait pasteurisé est fabriqué dans quelques fromageries, dont la plupart sont des entreprises familiales. Toutes respectent strictement les contrôles de qualité sévères – de la livraison du lait au produit fini – et s'investissent quotidiennement dans un but commun: fabriquer un Tilsiter Switzerland exquis au lait pasteurisé, qui soit toujours un véritable délice.



## 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 verte et blanche avec la double vache au centre Marque de caséine verte de la double vache
<b>Durée idéale d'affinage</b>	30 – 60 jours
<b>Croûte</b>	Formation naturelle de la morge, brun rouge
<b>Couleur de la pâte</b>	Couleur ivoire
<b>Trous</b>	Petits trous ronds clairsemés (taille 3 à 10 mm)
<b>Consistance</b>	Tendre, souple
<b>Arôme</b>	Arôme doux, légèrement acidulé
<b>Matières premières</b>	Lait frais pasteurisé Présure (enzyme de coagulation naturelle du lait) Sel Cultures de bactéries d'acide lactique
<b>Valeurs nutritives</b> moyennes pour 100 g	Matières grasses: au moins 45% MG/ES, ce qui équivaut à env. 28 g de lipides Protéines: 25 g Sels minéraux: 4.5 g Eau: 42 g Valeur énergétique: 1470 kJ (352 kcal)

