



Der Grüne – mild

Der Tilsiter mit der grünen Etikette wird nur für eine 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-Käsesorte der Schweiz. Sein weichschnittiger Teig eignet sich nicht nur für das tägliche Znünbrot; 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 mit viel Liebe und Sorgfalt täglich her. Weitere «Grüne Käsereien» oder «Grün-Käsereien» finden wir in der Ost- und Zentralschweiz. Alle halten sich kompromisslos an die strengen Qualitätskontrollen – von der Milchanlieferung 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, welche diese Tilsiter-Käsesorten herstellen, setzen mikrobielles Lab ein, weshalb dieser Käse die Bezeichnung vegetarisch tragen darf. Übrigens: Den Grünen gibt's auch in Bioqualität!

Konsistenz	Zart, weichschnittig
Geschmack	Mildes Aroma, leicht säuerlich
Reifezeit	1 – 2 Monate
Fettgehalt	Vollfett
Käsetyp	Halbhartkäse
Milchverarbeitung	Rohmilch pasteurisiert
Verträglichkeit	Von Natur aus gluten- und laktosefrei
Lab	Mikrobielles Lab

Durchschnittliche Ernährungswerte pro 100 g	
Wasser	42,5 g
Mineralstoffe	4,5 g
Eiweiss	25 g
Fett	28 g
Kalorien	352 kcal
Energie	1470 kJ