



## Le vert – doux

Le Tilsit à l'étiquette verte effectue un séjour de courte durée dans la cave d'affinage, développant ainsi un arôme doux et frais très apprécié des enfants et des adolescents. Ce n'est donc pas un hasard si le Tilsit vert pasteurisé est la variété de Tilsit la plus vendue de Suisse. Sa pâte souple convient à la préparation des en-cas quotidiens, mais également des salades de fromage. Bref, l'un de ces fromages dont on ne se lasse jamais!

Strahl-Käse AG a développé ce fromage il y a plus de 60 ans et, aujourd'hui encore, elle continue à le produire, chaque jour, avec beaucoup de soin et d'amour. D'autres «fromageries vertes» se trouvent en Suisse orientale et en Suisse centrale. Mues par une même volonté de produire, jour après jour, un Tilsit doux qui offre un régal de chaque instant, elles mettent toutes en œuvre des contrôles qualité des plus stricts – de la livraison du lait jusqu'à la finalisation du fromage. Les fromageries produisant cette variété de Tilsit ont recours à la présure microbienne, ce qui permet à ce fromage d'être estampillé «végétarien». Au fait, le Tilsit vert existe aussi en qualité bio!

<b>Consistance</b>	Tendre, souple
<b>Saveur</b>	Arôme doux, légèrement acidulé
<b>Durée d'affinage</b>	1 à 2 mois
<b>Teneur en matières grasses</b>	Gras
<b>Type de fromage</b>	Fromage à pâte mi-dure
<b>Traitement du lait</b>	Lait cru pasteurisé
<b>Tolérance</b>	Sans gluten et sans lactose, par nature
<b>Présure</b>	Présure microbienne

<b>Valeurs nutritives moyennes pour 100 g</b>	
Eau	42,5g
Sels minéraux	4,5g
Protéines	25g
Lipides	28g
Calories	352 kcal
Énergie	1470 kJ