



Le rouge – corsé

Le Tilsit rouge est le grand classique parmi les fromages à pâte mi-dure. C'est sa saveur à la fois douce, veloutée et relevée qui fait toute son originalité. Dégusté en guise de goûter ou sur un plateau de fromages, le rouge est un régal à toute heure. Ingrédient vedette des recettes de mets chauds ou froids à base de fromage, le Tilsit rouge est fabriqué selon un savoir-faire traditionnel, dans des fromageries situées dans les cantons de Thurgovie, de Saint-Gall et de l'Oberland zurichois. C'est au cours de sa période d'affinage de trois mois qu'il développe sa saveur finement corsée. Une fois prêt à être dégusté, il rejoint, avec son étiquette rouge caractéristique, les étals des commerces suisses.

Élaborée à la main avec beaucoup d'amour et de savoir-faire dans des fromageries familiales, chaque meule vient patiemment à maturité dans la cave d'affinage. Grâce à un frottage régulier et à un entreposage sur

des planches en bois, elles se parent d'une croûte rouge-brun naturelle. Producteurs de lait et fromagers se connaissent personnellement. Et grâce aux courtes distances d'acheminement, le lait cru frais est livré quotidiennement. De la livraison du lait jusqu'à la finalisation du fromage, les contrôles qualité continus garantissent à notre Tilsit un rendu gustatif exceptionnel. Doux ou corsé, le rouge regorge de talents, par nature, que ce soit dans la cuisine froide ou chaude.

Il séduit également sous forme de spécialité bio. Le Tilsiter Switzerland bio est fabriqué en exclusivité au sein de la fromagerie bio de Maseltrangen (SG). Le Bourgeon bio atteste d'un traitement respectueux des animaux, de la nature et de ses ressources.

Consistance	Compacte à souple, fine
Saveur	Généreusement corsée
Durée d'affinage	3 mois au minimum
Teneur en matières grasses	Gras
Type de fromage	Fromage à pâte mi-dure
Traitement du lait	Lait cru partiellement thermisé
Tolérance	Sans gluten et sans lactose, par nature
Présure	Présure animale

Valeurs nutritives moyennes pour 100 g	
Eau	40 g
Sels minéraux	4,5 g
Protéines	26 g
Lipides	29,5 g
Calories	365 kcal
Énergie	1528 kJ