



Der Rote – rezent

Der rote Tilsiter ist der Klassiker unter den Halbhartkäsen. Es ist sein milder, aber dennoch würziger und cremiger Geschmack, der ihn so einzigartig macht. Egal ob Znülibrot oder Vesperplättli – der Rote schmeckt einfach gut. Deshalb ist er der Star in den Käse Rezepten für die kalte und warme Küche. Hergestellt wird der rote Tilsiter nach traditionellem Käserhandwerk in Käsereien in den Kantonen Thurgau, St. Gallen und im Züri Oberland. Im Laufe der dreimonatigen Reifezeit entwickelt er seinen würzigen Geschmack. Ab diesem Zeitpunkt ist er genussreif und kommt mit der typischen roten Etikette in den Verkauf des Schweizer Detailhandels.

Kleinere Familienkäsereien stellen ihn mit Liebe und Fachwissen her. So wird jeder Laib von Hand gefertigt und während der Reifezeit im Käse-

keller gepflegt. Die natürliche braun-rote Rinde bekommt er durch das regelmässige Schmieren und die Lagerung auf den Holzbrettern. Die Milchproduzenten und Käser kennen sich persönlich. Dank kurzen Transportwegen wird die frische Rohmilch täglich angeliefert. Durch stetiger Qualitätskontrollen – von der Milchlieferung bis zum konsumreifen Käse – ist der volle Genuss unseres Tilsiters immer garantiert. Ob mild oder würzig: Der Rote ist von Natur aus ein vielseitiges Talent – sei es in der kalten oder warmen Küche.

Besonders überzeugt er auch als Biospezialität. Der Bio-Tilsiter Switzerland wird exklusiv in der Biokäserei Maseltrangen hergestellt. Die Knospe von Bio Suisse steht für einen schonenden Umgang mit den Tieren, der Natur und ihren Rohstoffen.

Konsistenz	Speckig bis weichschnittig, fein
Geschmack	Gehaltvoll-würzig
Reifezeit	Mindestens 3 Monate
Fettgehalt	Vollfett
Käsetyp	Halbhartkäse
Milchverarbeitung	Rohmilch teilweise thermisiert
Verträglichkeit	Von Natur aus gluten- und laktosefrei
Lab	Tierisches Lab

Durchschnittliche Ernährungswerte pro 100 g	
Wasser	40 g
Mineralstoffe	4,5 g
Eiweiss	26 g
Fett	29,5 g
Kalorien	365 kcal
Energie	1528 kJ