



Der Gelbe – Rahm-Tilsiter

Yellow Label – Creamy Tilsiter

Der Tilsiter mit dem gelben Etikett ist die Überraschung auf jeder Käseplatte. Dank seines milden und cremigen Aromas ist er beliebt als Dessertkäse und wird gern in Rezepten aufgeführt, in denen zart schmelzende Käsesorten gefragt sind. Der Rahm-Tilsiter verfeinert manch köstliches Gericht. Als Kontrast zu den anderen Käsesorten rundet er das Tilsiter-Angebot angenehm ab. Er zergeht auf der Zunge und weckt Lust auf mehr. Sein milder, cremiger Geschmack und sein zarter Teig bereiten wahre Gaumenfreuden. Geniesserinnen und Geniesser schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Ein Käsefondue zum Beispiel lässt sich mit dem Gelben wunderbar verfeinern. Aber auch Käsesalate, Toasts und natürlich Käseplatten erhalten mit dem Rahm-Tilsiter eine unverwechselbare Note.

Ausgesuchte Käsereien – die meisten sind Familienbetriebe – stellen den Rahm-Tilsiter mit grösster Sorgfalt her. In allen Schritten der Käseherstellung kommen strenge Qualitätsnormen zum Tragen, die kompromisslos eingehalten werden. Das gilt von der Milchlieferung bis zum konsumreifen Käse. Ein Teil der Käsereien, die diese Tilsiter-Käsesorte herstellen, setzen mikrobielles Lab ein – das sind gute Nachrichten für alle Vegetarierinnen und Vegetarier!

Yellow Label Tilsiter adds an element of surprise to every cheese platter. Its mild and creamy flavour makes it a popular dessert cheese and it is often included in recipes that call for melt-in-the-mouth cheeses. The creamy Tilsiter lends a touch of sophistication to many a delicious dish. As a contrast to the other cheeses, it rounds off the Tilsiter range pleasantly. It melts in your mouth and is so utterly moreish. Its mild, creamy taste and tender consistency are a real delight to the palate. Gourmets appreciate it as a simple delicacy for in-between meals and as the basis of sophisticated cheese dishes. A cheese fondue, for example, is wonderfully refined with Tilsiter Yellow Label. But cheese salads, toasts and, of course, cheese platters are also given a distinctive touch with the creamy Tilsiter.

Selected cheese dairies – most of them family businesses – produce the creamy Tilsiter with meticulous care. Strict quality standards that govern every step of the cheese production process are adhered to without compromise. This applies from the delivery of the milk until the cheese is ready for consumption. Some of the cheese dairies that produce these Tilsiter varieties use a microbial rennet – good news for vegetarians everywhere!



Der Gelbe – Rahm-Tilsiter

Yellow Label – Creamy Tilsiter

Konsistenz	Zart, sehr weichschnittig
Geschmack	Mildes Aroma, cremig
Reifezeit	28 Tage
Fettgehalt	Mindestens 55 % Fett in der Trockenmasse
Käsetyp	Halbhartkäse
Milchverarbeitung	Pasteurisierte Frischmilch mit Rahmzusatz
Verträglichkeit	Von Natur aus gluten- und laktosefrei
Lab	Mikrobielles Lab

Consistency	Soft, very easy to cut
Flavour	Mild aroma, creamy
Ripening period	28 days
Fat content	Min. 55% in the dry matter
Cheese type	Semi-hard cheese
Milk processing	Pasteurised fresh milk with added cream
Tolerability	Naturally gluten- and lactose-free
Rennet	Microbial rennet

Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g

Wasser	41,5 g
Mineralstoffe	4,5 g
Eiweiss	21 g
Energie	388 kcal / 1623 kJ
Fett	33 g

Average nutritional values per 100 g

Water	41.5 g
Minerals	4.5 g
Protein	21 g
Calories	388 kcal / 1623 kJ
Fat	33 g



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch

