



Der Blaue – léger

Die smarte, körperbewusste Ernährung liegt voll im Trend. Auch Käse gehört zu den Lebensmitteln, die diese Ernährungsform unterstützen. Tilsiter hat ebenfalls einen Käsetyp entwickelt, der diesen Ansprüchen gerecht wird: der Blaue – léger Tilsiter.

Der Tilsiter mit der blauen Etikette ist ein ¼-Fett-Käse und hat seine Wurzeln im modernen Past-Tilsiter. Mit seinem geringen Fettanteil, rund 55% weniger als ein vollfetter Käse, und seinem hohen Eiweissanteil,

Konsistenz	weichschnittig
Geschmack	mild
Reifezeit	1 – 2 Monate
Fettgehalt	Viertelfettkäse
Käsetyp	Halbhartkäse
Milchverarbeitung	Entrahmte pasteurisierte Rohmilch
Verträglichkeit	Von Natur aus gluten- und laktosefrei
Lab	Mikrobielles Lab

circa 34 g pro 100 g, ist er ideal für all jene Konsumenten, die Wert auf eine proteinreiche, fettreduzierte und kalorienarme Ernährung legen. Wer nur auf Kalorien und nicht auf Geschmack verzichten will, wählt den blauen Tilsiter.

Die Käseereien, welche diese Tilsiter-Käsesorten herstellen, setzen ein mikrobielles Lab ein, weshalb dieser Käse die Bezeichnung vegetarisch tragen darf.

Durchschnittliche Ernährungswerte pro 100 g	
Wasser	50,5 g
Mineralstoffe	4,5 g
Eiweiss	34 g
Fett	11 g
Kalorien	237 kcal
Energie	990 kJ