

L'alimentation intelligente, en pleine conscience, est à la mode. Et le fromage fait partie des denrées propices à cette forme d'alimentation. Tilsiter Switzerland a également conçu un type de fromage répondant à ces exigences: le Tilsit léger à l'étiquette bleue.

Fromage quart-gras, le Tilsit bleu est une déclinaison du Tilsit pasteurisé moderne. Avec une faible teneur en matières grasses, environ 55 % moins qu'un fromage gras, et une teneur élevée en protéines, environ 34 g pour

Consistance	Souple
Saveur	Douce
Durée d'affinage	1 à 2 mois
Teneur en matières grasses	Fromage quart-gras
Type de fromage	Fromage à pâte mi-dure
Traitement du lait	Lait cru écrémé, pasteurisé
Tolérance	Sans gluten et sans lactose, par nature
Présure	Présure microbienne

100 g, il s'adresse idéalement à tous les consommateurs qui veillent à une alimentation riche en protéines, pauvre en matières grasses et peu calorique. Celles et ceux qui souhaitent renoncer aux calories mais pas au goût font bien de choisir le Tilsit bleu.

Les fromageries produisant cette variété de Tilsit ont recours à une présure microbienne, ce qui permet à ce fromage d'être estampillé «végétarien».

## Valeurs nutritives moyennes pour 100 g

50,5 g
4,5 g
34 g
11 g
237 kcal
990kJ

