Der Gelbe – cremig

Der Tilsiter mit der gelben Etikette ist die Überraschung auf jeder Käseplatte. Dank seinem milden und cremigen Aroma ist er beliebt als Dessertkäse und wird gerne 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. 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 Milchanlieferung bis zum konsumreifen Käse. Ein Teil der Käsereien, welche diese Tilsiter-Käsesorten herstellen, setzen ein mikrobielles Lab ein – das sind gute Nachrichten für alle Vegetarier! (In der Migros und im Lidl erhältlich)

Übrigens: Den gelben Tilsiter gibt's im Schweizer Detailhandel meist in Bioqualität! Angereichert mit Biorahm und ausgezeichnet mit der Knospe von Bio Suisse. Dieses Gütesiegel steht für einen schonenden Umgang mit den Tieren, der Natur und ihren Rohstoffen.

Konsistenz	Zart, sehr weichschnittig
Geschmack	Mildes Aroma, cremig
Reifezeit	1 – 2 Monate
Fettgehalt	Rahmkäse
Käsetyp	Halbhartkäse
Milchverarbeitung	Rohmilch pasteurisiert
Verträglichkeit	Von Natur aus gluten- und laktosefrei
Lab	Mikrobielles Lab Tierisches Lab

Durchschnittliche Ernährungswerte pro 100 g	
Wasser	41,5 g
Mineralstoffe	4,5 g
Eiweiss	21 g
Fett	33 g
Kalorien	388 kcal
Energie	1623 kJ

www.tilsiter.ch, tilsiter@tilsiter.ch

Tilsiter® SWITZERLAND
DER SCHWEIZER KÄSE.