



## Le jaune – crémeux

Le Tilsit à l'étiquette jaune est l'invité surprise bienvenu sur chaque plateau de fromages. Son arôme doux et velouté en fait un mets apprécié au dessert et dans les recettes nécessitant un fromage tendrement fondant. Le Tilsit crémeux permet d'affiner nombre de plats. Offrant un beau contraste aux autres variétés de fromage, il complète l'assortiment Tilsit de la plus onctueuse des manières. Il fond véritablement sur la langue et donne envie d'en manger toujours plus. Son arôme subtil et velouté ainsi que sa pâte tendre font le bonheur des papilles. Si les gourmets savourent sa simplicité à toute heure de la journée, ils l'intègrent aussi à la préparation de mets sophistiqués à base de fromage. Le Tilsit jaune affinera ainsi à merveille une fondue au fromage. Il confèrera également une note reconnaissable entre mille aux salades de fromage, aux toasts et

aux plateaux de fromages. La production du Tilsit crémeux a été confiée à des fromageries triées sur le volet, des exploitations familiales pour la plupart. De la livraison du lait à la finalisation du fromage, des normes strictes de qualité sont mises en œuvre à chaque étape de production, sans compromis aucun. Et bonne nouvelle pour les végétariens: une partie des fromageries produisant cette variété de Tilsit recourent à une présure microbienne. (Disponible à la Migros et chez Lidl.)

Le saviez-vous? Dans les commerces suisses, on rencontre le Tilsit jaune le plus souvent sous sa forme bio, c'est-à-dire enrichi en crème bio et estampillé du Bourgeon bio, label de qualité attestant d'un traitement respectueux des animaux, de la nature et de ses ressources.

<b>Consistance</b>	Tendre, très souple
<b>Saveur</b>	Arôme doux, crémeux
<b>Durée d'affinage</b>	1 à 2 mois
<b>Teneur en matières grasses</b>	Fromage à la crème
<b>Type de fromage</b>	Fromage à pâte mi-dure
<b>Traitement du lait</b>	Lait cru pasteurisé
<b>Tolérance</b>	Sans gluten et sans lactose, par nature
<b>Présure</b>	Présure microbienne Présure animale

<b>Valeurs nutritives moyennes pour 100 g</b>	
Eau	41,5 g
Sels minéraux	4,5 g
Protéines	21 g
Lipides	33 g
Calories	388 kcal
Énergie	1623 kJ