



Der Rote – surchoix

Der Tilsiter surchoix legt geschmacklich noch einen drauf. Seine würzig-reife Note erhält er durch eine mindestens 4-monatige Lagerung und Pflege. Er setzt so einen kräftigen Akzent auf der Käseplatte, wenn ein währschafter Schweizer Tilsiter gefragt ist.

Der Tilsiter surchoix ist eine ausgewählte Käsequalität. Etwas reifer und intensiver im Geschmack, aber immer noch weichschnittig und fein im Teig. Er ist eine wunderbare Grundlage in der warmen und kalten Küche.

Konsistenz	Speckig bis weichschnittig, fein
Geschmack	Gehaltvoll-würzig bis rezent
Reifezeit	Mindestens 4 Monate
Fettgehalt	Vollfett
Käsetyp	Halbhartkäse
Milchverarbeitung	Rohmilch teilweise thermisiert
Verträglichkeit	Von Natur aus gluten- und laktosefrei
Lab	Tierisches Lab

Als Schnittkäse im Sandwich, als Grundlage für einen Wurst-Käse-Salat oder für eine Käsewähe und natürlich auch fürs Überbacken aller Art. Der Tilsiter surchoix ist wie alle anderen Tilsiter-Sorten von Natur aus ein laktosefreier Käse, welcher bei einer Laktoseintoleranz unbedenklich gegessen werden darf. Besonders überzeugt er auch als Biospezialität. Der Bio-Tilsiter Switzerland wird exklusiv in der Biokäserei Maseltrangen hergestellt. Die Knospe von Bio Suisse steht für einen schonenden Umgang mit den Tieren, der Natur und ihren Rohstoffen.

Durchschnittliche Ernährungswerte pro 100 g

Wasser	40 g
Mineralstoffe	4,5 g
Eiweiss	26 g
Fett	29,5 g
Kalorien	365 kcal
Energie	1528 kJ