



Le rouge – surchoix

Le Tilsit surchoix fait passer l'expérience gustative à un niveau supérieur. Fruit d'une maturation et d'un affinage d'au moins quatre mois, sa note intensément corsée confère force et caractère aux plateaux de fromages. Le Tilsit suisse dans ce qu'il a de plus généreux à offrir!

Le Tilsit surchoix est une qualité de fromage sélectionnée: sa saveur est un peu plus mûre et plus intense. Sa texture n'en demeure pas moins souple et délicate. Il fait des merveilles dans la cuisine froide ou chaude. Sous forme de tranches dans un sandwich, comme ingrédient de base

d'une salade de cervelas au fromage ou d'une quiche, voire pour toutes sortes de gratins. À l'instar des autres variétés de Tilsit, le surchoix est, par nature, un fromage sans lactose pouvant être consommé sans hésitation en cas d'intolérance au lactose. Il séduit également sous forme de spécialité bio. Le Tilsiter Switzerland bio est fabriqué en exclusivité au sein de la fromagerie bio de Maseltrangen (SG). Le Bourgeon bio atteste d'un traitement respectueux des animaux, de la nature et de ses ressources.

Consistance	Compacte à souple, fine
Saveur	Généreusement relevée à intensément corsée
Durée d'affinage	4 mois au minimum
Teneur en matières grasses	Gras
Type de fromage	Fromage à pâte mi-dure
Traitement du lait	Lait cru partiellement thermisé
Tolérance	Sans gluten et sans lactose, par nature
Présure	Présure animale

Valeurs nutritives moyennes pour 100 g	
Eau	40 g
Sels minéraux	4,5 g
Protéines	26 g
Lipides	29,5 g
Calories	365 kcal
Énergie	1528 kJ