



Der Schwarze – extra

Dieser ausgewählte Tilsiter ist ein wahrer Genusskäse für den echten Käseliebhaber. Durch seine längere Reifezeit im Käsekeller entwickelt sich sein ausgeprägter Charakter. Er besticht durch seine rezente kräftige Note und mit dem Tilsiter-typischen zartschmelzenden Teig, der auf der Zunge zergeht.

Der Tilsiter extra mit der schwarzen Etiketle steht für die dritte und oberste Reifestufe vom traditionellen Rohmilchtilsiter. Auch dieser Tilsiter wird wie unsere anderen Käsesorten mit viel Liebe und Leidenschaft nach altem traditionellen Rezept in ausgewählten Käsereien in der Ostschweiz hergestellt. Die ideale Reifezeit beträgt bis zu 6 Monate oder mehr. Entscheidend ist das Genussprofil, denn dieser Käse ist klar positioniert als Genusskäse für den echten Käseliebhaber: zum Abschluss eines feinen Essens, gerne auch mit einem Glas Wein.

Konsistenz	Speckig bis weichschnittig, fein
Geschmack	würzig-kräftig
Reifezeit	Mindestens 5 Monate
Fettgehalt	Vollfett
Käsetyp	Halbhartkäse
Milchverarbeitung	Rohmilch teilweise thermisiert
Verträglichkeit	Von Natur aus gluten- und laktosefrei
Lab	Tierisches Lab

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