



## Le noir – extra

Ce Tilsit de choix est un fromage d'exception qui fait le bonheur des vrais connaisseurs. Au fil de sa longue maturation en cave d'affinage, il développe un caractère affirmé. Il séduit par son arôme corsé et sa pâte fondante, d'un fromage Tilsit. Un véritable délice en bouche.

Avec son étiquette noire, le Tilsit extra représente le troisième et ultime degré d'affinage du Tilsit traditionnel au lait cru. Comme nos autres variétés, ce fromage est produit avec beaucoup d'amour et de passion d'après une recette traditionnelle, dans quelques fromageries de Suisse orientale minutieusement sélectionnées. Sa durée d'affinage idéale s'élève à six mois et plus. Ce Tilsit se positionne clairement comme un fromage de dégustation, destiné aux véritables amateurs. Il conclura en beauté un bon repas, accompagné d'un verre de vin.

<b>Consistance</b>	Compacte à souple, fine
<b>Saveur</b>	Corsée et forte
<b>Durée d'affinage</b>	5 mois au minimum
<b>Teneur en matières grasses</b>	Gras
<b>Type de fromage</b>	Fromage à pâte mi-dure
<b>Traitement du lait</b>	Lait cru partiellement thermisé
<b>Tolérance</b>	Sans gluten et sans lactose, par nature
<b>Présure</b>	Présure animale

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