



Past-Tilsiter Switzerland



5. Past-Tilsiter Switzerland (der Grüne)

Der milde, aromatische aus pasteurisierter Frischmilch

Mild, leicht säuerlich, zart in der Konsistenz: So ist der Past-Tilsiter Switzerland. Gerade junge Konsumenten schätzen ihn wegen seinem ausgewogenen Aroma und weichschnittigen Teig. Als einfache Mahlzeit eignet sich der beliebte Grüne genauso wie als Grundlage für raffinierte Gerichte.

Käsesalate, Toasts und Käseschnitten, zum Beispiel, gelin-

gen mit ihm einfach wunderbar. Und natürlich macht er sich hervorragend auf jeder Käseplatte.

Hergestellt wird der Past-Tilsiter Switzerland in einzelnen Käsereien. Die meisten sind Familienbetriebe. Alle halten sich kompromisslos an die strengen Qualitätskontrollen – von der Milchanlieferung bis zum konsumreifen Käse – und setzen sich täglich für ein gemeinsames Ziel ein: Einen feinen Past-Tilsiter Switzerland zu fertigen, der immer vollen Genuss bereitet.



Daten und Werte

Form, Grösse, Gewicht	Flache, runde Laibe von ca. 8 cm Höhe Durchmesser 25 – 30 cm Gewicht ca. 4.0 – 4.5 kg
Kennzeichnung	Grün-weiße Laibetikette mit der Doppelkuh im Zentrum Grüne Kaseinmarke als Doppelkuh
Ideale Reifezeit	30 – 60 Tage
Rinde	Natürliche Schmierebildung, rötlich-braun
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig
Lochung	Kleine, sparsame Rundlochung (3 – 10 mm gross)
Konsistenz	Zart, weichschnittig
Geschmack	Mildes Aroma, leicht säuerlich
Rohstoffe	Pasteurisierte Frischmilch Lab (natürliches Milchgerinnungsenzym) Salz Milchsäurebakterienkulturen
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Fettgehalt: Mindestens 45% Fett in der Trockenmasse, entspricht ca. 28 g Fett Eiweissgehalt: 25 g Mineralstoffe: 4.5 g Wasser: 42 g Energiewert: 1470 kJ (352 kcal)

