



Tilsiter Switzerland à la crème



Tilsiter Switzerland à la crème Bio



5. Tilsiter Switzerland à la crème (le jaune)

Le grand crémeux, exquis, à base de lait frais pasteurisé

Son arôme doux et crémeux, ainsi que sa pâte tendre sont un véritable délice au palais. Les gourmets l'apprécient aussi bien comme petit en-cas que comme base de plats raffinés au fromage.

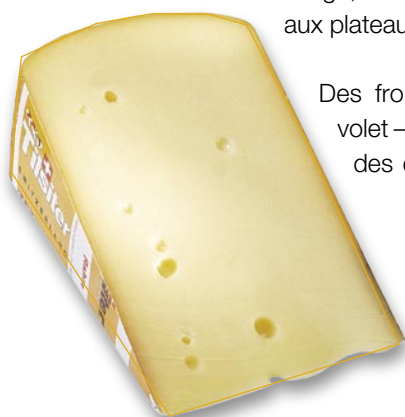
Le Tilsit jaune permet notamment d'affiner à merveille une fondue. Mais le Tilsiter Switzerland à la crème confère également une touche inimitable aux salades au fromage, aux toasts, et bien sûr aux plateaux de fromages.



fabriquent le Tilsiter Switzerland à la crème avec beaucoup de soin. Chaque étape de la production de ce fromage comporte des normes qualitatives sévères, qui sont strictement respectées, et s'appliquent de la livraison du lait au produit fini.

Le Tilsit jaune existe également comme spécialité bio naturelle, enrichie en crème Bio et estampillée du Bourgeon Bio. Ce label de qualité est synonyme de traitement respectueux des animaux, de préservation de la nature et de ses matières premières.

Des fromageries triées sur le volet – dans la plupart des cas des entreprises familiales –



Données et valeurs

Forme, taille, poids	Meules plates et rondes d'env. 8 cm de hauteur Diamètre 25 – 30 cm Poids env. 4.0 – 4.5 kg
Marque d'identification	Etiquette de meule jaune et blanche avec la double vache ou le Bourgeon Bio au centre Marque de caséine blanche de la double vache
Durée idéale d'affinage	30 – 75 jours
Croûte	Formation naturelle de la morge, brun rouge
Couleur de la pâte	Couleur ivoire
Trous	Petits trous ronds clairsemés (taille 3 à 10 mm)
Consistance	Tendre, très souple
Arôme	Arôme doux et crémeux, légèrement acidulé
Matières premières	
<i>Tilsiter à la crème</i>	Lait frais pasteurisé enrichi à la crème
<i>Tilsiter à la crème Bio</i>	Lait frais Bio, conformément à l'ASOAB/Bio Suisse, enrichi à la crème Bio pasteurisée
	Présure (enzyme de coagulation naturelle du lait)
	Sel
	Cultures de bactéries d'acide lactique
Valeurs nutritives moyennes pour 100 g	Matières grasses: au moins 55% MG/ES, ce qui équivaut à env. 33 g de lipides Protéines: 21 g Sels minéraux: 4.5 g Eau: 41.5 g Valeur énergétique: 1623 kJ (388 kcal)

