



Tilsiter Switzerland mi-salé



Tilsiter Switzerland surchoix



Tilsiter Switzerland Bio



## 5. Tilsiter Switzerland (le rouge)

**Le grand classique fait à partir du meilleur lait frais**

Le Tilsiter Switzerland rouge est un grand classique parmi les fromages suisses à pâte mi-dure. De petites entreprises familiales des cantons de Thurgovie, de Saint-Gall, ainsi que de l'Oberland zurichois le produisent avec beaucoup d'amour et de savoir-faire. Chaque meule est ainsi fabriquée à la main et choyée durant sa maturation en cave.



Les producteurs de lait et les fromagers se connaissent personnellement. Les courtes distances de transport conservent au lait toute sa fraîcheur. Et les contrôles de qualité constants – de la livraison du lait au produit fini – garan-

tissent la pleine saveur de ce Tilsiter Switzerland.

Mi-salé ou relevé, le rouge est de par sa nature un fromage aux multiples qualités – qu'il soit employé pour la préparation de plats froids ou chauds. Il est également particulièrement convaincant en tant que spécialité bio. Le Tilsiter Switzerland Bio est fabriqué exclusivement dans la fromagerie de Maseltrangen, à Rufi SG.

Le Bourgeon Bio témoigne d'un grand respect des animaux, de la nature et de ses matières premières.



## Données et valeurs

<b>Forme, taille, poids</b>	Meules plates et rondes d'env. 8 cm de hauteur	
	Diamètre 25 – 30 cm	
	Poids env. 4.0 – 4.5 kg	
<b>Marque d'identification</b>	<i>Etiquette de meule</i>	<i>Empreinte</i>
<i>Mi-salé</i>	Etiquette rouge et blanche avec la double vache	Marque de caséine rouge de la double vache, empreinte du côté plat (relief de vache)
<i>Surchoix</i>	Etiquette noire et or avec la double vache	Marque de caséine rouge de la double vache, empreinte du côté plat (relief de vache)
<i>Bio</i>	Etiquette rouge et blanche avec Bourgeon Bio au centre	Marque de caséine rouge de la double vache, empreinte Tilsiter Bio sur le cercle
<b>Durée idéale d'affinage</b>	Mi-salé	70 – 110 jours
	Surchoix	120 – 180 jours
	Bio	70 – 180 jours (selon le souhait du client)
<b>Croûte</b>	Formation naturelle de la morge, brun rouge	
<b>Couleur de la pâte</b>	Couleur ivoire à jaune clair	
<b>Trous</b>	Petits trous ronds clairsemés (taille 3 à 10 mm)	
<b>Consistance</b>	Onctueuse à souple, fine	
<b>Arôme</b>	Relevé à corsé	
<b>Matières premières</b>		
<i>Mi-salé/Surchoix</i>	Lait frais cru de vaches nourries sans ensilage, en partie thermisé	
<i>Bio</i>	Lait frais Bio, conformément à l'ASOAB/Bio Suisse, provenant de vaches nourries sans ensilage, en partie thermisé	
	Présure (enzyme de coagulation naturelle du lait)	
	Sel	
	Cultures de bactéries d'acide lactique	
<b>Valeurs nutritives</b> moyennes pour 100 g	Matières grasses: au moins 45% MG/ES, ce qui équivaut à env. 29.5 g de lipides	
	Protéines: 26 g	
	Sels minéraux: 4.5 g	
	Eau: 40 g	
	Valeur énergétique: 1528 kJ (365 kcal)	

