



AlpenlandTilsiter Switzerland



5. AlpenlandTilsiter Switzerland

Der würzig-delikate, veredelt mit Alpenkräutern und Weisswein



Der AlpenlandTilsiter Switzerland ist eine Klasse für sich: unvergleichlich würzig und delikate. Das Geheimnis liegt in der frischen Milch und der Veredelung mit einer fein abgestimmten Mischung aus Alpenkräutern und ausgesuchtem Müller-Thurgau-Weisswein. Ganze vier bis sechs Monate reift diese Spezialität, bis sie ihr volles Aroma entfaltet hat. Eine lückenlose Kontrolle gewährleistet konstante Qualität auf höchstem Niveau.

Charakteristisch für den AlpenlandTilsiter Switzerland sind sein runder Laib, seine vereinzelt kleinen, runden Löcher, seine grauschwarze Rinde und natürlich sein unnachahmliches, würzig-delikates Aroma. Diese naturbelassene Spezialität wird auf jeder Käseplatte, als Dessertkäse oder als schmackhafte Grundlage für die kalte und warme Käseküche höchsten Ansprüchen gerecht.



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	Rot-goldene Laibetikette mit Alpenland-Panorama im Zentrum Rote Kaseinmarke als Doppelkuh Flachseitige Prägung (Kuhrelief)
Ideale Reifezeit	120 – 180 Tage
Rinde	Natürliche Schmierebildung, mit Alpenkräutern und Müller Thurgau-Weisswein veredelt, grauschwarz
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb
Lochung	Kleine, sparsame Rundlochung (3 – 10 mm gross)
Konsistenz	Weichschnittig, fein
Geschmack	Würzig-delikat
Rohstoffe	Frische Rohmilch aus silofreier Fütterung, teilweise thermisiert Lab (natürliches Milchgerinnungsenzym) Salz Milchsäurebakterienkulturen Alpenkräuter Weisswein
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Fettgehalt: Mindestens 45% Fett in der Trockenmasse, entspricht ca. 29.5 g Fett Eiweissgehalt: 26 g Mineralstoffe: 4.5 g Wasser: 40 g Energiewert: 1528 kJ (365 kcal)

