



Rahm-Tilsiter Switzerland



Bio-Rahm-Tilsiter Switzerland



5. Rahm-Tilsiter Switzerland (der Gelbe)

Der rahmige, feine aus pasteurisierter Frischmilch

Sein mildes, rahmiges Aroma und sein zarter Teig bereiten wahre Gaumenfreuden. Geniesser schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Ein Fondue, zum Beispiel, lässt sich mit dem Gelben wunderbar verfeinern. Aber auch Käsesalate, Toasts und natürlich Käseplatten erhalten mit dem Rahm-Tilsiter Switzerland eine unverwechselbare Note.



Ausgesuchte Käsereien – die meisten sind Familienbe-

triebe – stellen den Rahm-Tilsiter Switzerland mit grösster Sorgfalt her. In allen Schritten der Käseproduktion kommen strenge Qualitätsnormen zum Tragen, die kompromisslos eingehalten werden. Das gilt von der Milch-anlieferung bis zum konsum-reifen Käse.

Den Gelben gibt es auch als naturbelassene Bio-Spezialität, angereichert mit Bio-Rahm und ausgezeichnet mit der Bio-Knospe. Dieses Gütesiegel steht für einen schonenden Umgang mit den Tieren, der Natur und ihren Rohstoffen.

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 | Gelb-weiße Laibetikette mit der Doppelkuh bzw. der Bio-Knospe im Zentrum Weiße Kaseinmarke als Doppelkuh |
| Ideale Reifezeit | 30 – 75 Tage |
| Rinde | Natürliche Schmierebildung, rötlich-braun |
| Teigfarbe | Elfenbeinfarbig |
| Lochung | Kleine, sparsame Rundlochung (3 – 10 mm gross) |
| Konsistenz | Zart, sehr weichschnittig |
| Geschmack | Mildes, rahmiges Aroma, leicht säuerlich |
| Rohstoffe | |
| <i>Rahm-Tilsiter</i> | Pasteurisierte Frischmilch mit Rahmzusatz |
| <i>Bio-Rahm-Tilsiter</i> | Frische Bio-Milch gemäss VSBLO/Bio Suisse mit Bio-Rahmzusatz, pasteurisiert |
| | Lab (natürliches Milchgerinnungsenzym) |
| | Salz |
| | Milchsäurebakterienkulturen |
| Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g | Fettgehalt: Mindestens 55% Fett in der Trockenmasse, entspricht ca. 33 g Fett Eiweissgehalt: 21 g Mineralstoffe: 4.5 g Wasser: 41.5 g Energiewert: 1623 kJ (388 kcal) |

