



## 5. Tilsiter Switzerland (der Rote)

**Der charakteristische, klassische aus bester Frischmilch**

Der rote Tilsiter Switzerland ist ein Klassiker unter den Schweizer Halbhartkäsen. Kleine Familienbetriebe in den Kantonen Thurgau und St.Gallen sowie im Zürcher Oberland stellen ihn mit viel Liebe und Fachwissen her. So wird jeder Laib von Hand gefertigt und während der Reifezeit im Käsekeller gepflegt.



Die Milchproduzenten und Käser kennen sich persönlich.

Dank kurzen Transportwegen ist die Milch immer frisch. Und dank stetiger Qualitätskontrollen – von der Milch-

anlieferung bis zum konsumreifen Käse – ist der volle Genuss dieses Tilsiter Switzerland immer garantiert.

Ob mittelreif oder würzig: Der Rote ist von Natur aus ein vielseitiges Talent – sei es in der kalten oder warmen Küche. Besonders überzeugt er auch als Bio-Spezialität. Der Bio-Tilsiter Switzerland wird exklusiv in der Käserei Maseltrangen in Rufi SG hergestellt. Die Bio-Knospe steht für einen schonenden Umgang mit den Tieren, der Natur und ihren Rohstoffen.



## Daten und Werte

<b>Form, Grösse, Gewicht</b>	Flache, runde Laibe von ca. 8 cm Höhe	
	Durchmesser 25 – 30 cm	
	Gewicht ca. 4.0 – 4.5 kg	
<b>Kennzeichnung</b>	<i>Laibetikette</i>	<i>Prägung</i>
	Mittelreif	Rot-weiße Laibetikette mit Doppelkuh flachseitige Prägung (Kuhrelief)
	Surchoix	Schwarz-goldene Laibetikette mit Doppelkuh flachseitige Prägung (Kuhrelief)
Bio	Rot-weiße Laibetikette mit Bio-Knospe im Zentrum Järbprägung Bio-Tilsiter	
<b>Ideale Reifezeit</b>	Mittelreif	70 – 110 Tage
	Surchoix	120 – 180 Tage
	Bio	70 – 180 Tage (nach Kundenwunsch)
<b>Rinde</b>	Natürliche Schmierebildung, rötlich-braun	
<b>Teigfarbe</b>	Elfenbeinfarbig bis hellgelb	
<b>Lochung</b>	Kleine, sparsame Rundlochung (3 – 10 mm gross)	
<b>Konsistenz</b>	Speckig bis weichschnittig, fein	
<b>Geschmack</b>	Gehaltvoll-würzig bis rezent	
<b>Rohstoffe</b>	Mittelreif/Surchoix	Frische Rohmilch aus silofreier Fütterung, teilweise thermisiert
	Bio	Frische Bio-Milch gemäss VSBLO / Bio Suisse aus silofreier Fütterung, teilweise thermisiert
		Lab (natürliches Milchgerinnungsenzym)
		Salz Milchsäurebakterienkulturen
<b>Ernährungswerte</b> 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)

