



## 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 Familienbetriebe – 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 Milchlieferung bis zum konsumreifen 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.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.

[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)





Tilsiter Switzerland mi-salé



Tilsiter Switzerland surchoix

## Rahm-Tilsiter Switzerland (der Gelbe).



Der rahmige, feine aus pasteurisierter Frischmilch.

<b>Form</b>	Flache, runde Laibe von ca. 8 cm Höhe.			
<b>Grösse</b>	Ca. 25 cm.			
<b>Gewicht</b>	4,0 – 4,5 kg.			
<b>Kennzeichnung</b>	Gelb-weiße Laibetikette mit der Doppelkuh bzw. der Bio-Knospe im Zentrum Weiße Kaseinmarke als Doppelkuh.			
<b>Ideale Reifezeit</b>	30 – 75 Tage.			
<b>Ernährungswerte Fettgehalt</b>	Mindestens 55 % Fett in der Trockenmasse.			
<b>Rinde</b>	Natürliche Schmierebildung, rötlich-braun.			
<b>Teigfarbe</b>	Elfenbeinfarbig.			
<b>Lochung</b>	Kleine, sparsame Rundlochung (3 – 10 mm gross).			
<b>Konsistenz</b>	Zart, sehr weichschnittig.			
<b>Geschmack</b>	Mildes, rahmiges Aroma, leicht säuerlich.			
<b>Rohstoffe</b>	Rahm-Tilsiter	Pasteurisierte Frischmilch mit Rahmzusatz.		
	Bio-Rahm-Tilsiter	Frische Bio-Milch gemäss VSBLO/Bio Suisse mit Bio-Rahmzusatz, pasteurisiert.		
	Lab (natürliches Milchgerinnungsenzym), Salz, Milchsäurebakterienkulturen.			
<b>Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g</b>	Wasser	41,5 g	Mineralstoffe	4,5 g
	Eiweiss	21 g	Kalorien	388 kcal
	Fett	33 g	Joules	1623 kJ



## 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 Tilsiter 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.

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





Tilsiter Switzerland mi-salé



Tilsiter Switzerland surchoix

## Tilsiter Switzerland à la crème (le jaune).



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

<b>Forme, taille, poids</b>	Meules plates et rondes d'env. 8 cm de hauteur.			
<b>Diamètre</b>	Env. 25 cm.			
<b>Poids</b>	Env. 4,0–4,5 kg.			
<b>Marque d'identification</b>	Etiquette de meule jaune et blanche avec la double vache ou le Bourgeon Bio au centre. Marque de caséine blanche de la double vache.			
<b>Durée idéale d'affinage</b>	30–75 jours.			
<b>Teneur en matières grasses</b>	Au moins 55 % MG/ES.			
<b>Croûte</b>	Formation naturelle de la morge, brun rouge.			
<b>Couleur de la pâte</b>	Couleur ivoire.			
<b>Trous</b>	Petits trous ronds clairsemés (taille 3 à 10 mm).			
<b>Consistance</b>	Tendre, très souple.			
<b>Arôme</b>	Arôme doux et crémeux, légèrement acidulé.			
<b>Matières premières</b>	Tilsiter à la crème	Lait frais pasteurisé enrichi à la crème		
	Tilsiter à la crème Bio	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.			
<b>Valeurs nutritives en moyenne par 100 g</b>	Eau	41,5 g	Sel minéraux	4,5 g
	Protéines	21 g	Calories	388 kcal
	Matière grasse	33 g	Joules	1623 kJ



## **Tilsiter Switzerland alla panna – quello giallo.** Il formaggio cremoso a base di latte fresco pastorizzato.

Il suo sapore dolce e cremoso e la sua pasta morbida sono una vera delizia. Gli intenditori apprezzano il Tilsiter giallo quale semplice spuntino ma anche come ingrediente di raffinati piatti al formaggio. È perfetto, ad esempio, per dare un tocco speciale alla fondue, o per arricchire insalate e toast, e fa eccellente figura anche su un vassoio di formaggi selezionati.

È prodotto con molta cura e abilità artigianale in singoli caseifici, in prevalenza a conduzione familiare, che sono tenuti a rispettare rigorose norme di qualità in tutte le fasi del processo di lavorazione, dalla fornitura del latte alla commercializzazione del formaggio stagionato.

Il Tilsiter giallo esiste anche nella versione bio, arricchito con panna bio e munito del marchio con la gemma, che è garante di cura e riguardo particolari per gli animali, la natura e le materie prime.



Svizzera. Naturalmente.

**Formaggi dalla Svizzera.**  
[www.formaggisvizzeri.it](http://www.formaggisvizzeri.it)





Tilsiter Switzerland semi-piccante



Tilsiter Switzerland surchoix

## Tilsiter Switzerland alla panna – quello giallo.



Il formaggio cremoso a base di latte  
fresco pastorizzato.

<b>Forma</b>	Forma rotonda, piana, alta ca. 8 cm.			
<b>Misure</b>	Diametro ca. 25 cm.			
<b>Peso</b>	Tra 4 e 4,5 kg.			
<b>Marchio</b>	Etichetta bianco-gialla con la doppia mucca o con la gemma al centro Marchio di caseina con le due mucche.			
<b>Stagionatura ideale</b>	30 – 75 giorni			
<b>Tenore minimo di materie grasse</b>	55 % s.s.			
<b>Crosta</b>	Crosta bruno-rossiccia. La patina si forma in modo naturale.			
<b>Colore della pasta</b>	Colore avorio.			
<b>Occhiatura</b>	Piccola, scarsa, rotonda (3 – 10 mm).			
<b>Consistenza</b>	Da morbida a molto cedevole.			
<b>Sapore</b>	Aroma dolce e cremoso, leggermente acidulo.			
<b>Materie prime</b>	Tilsiter alla panna: latte fresco pastorizzato con aggiunta di panna. Tilsiter bio alla panna: latte fresco bio conforme alle direttive Bio Suisse, con aggiunta di panna. Caglio (enzima di coagulazione naturale del latte), sale, colture di fermenti lattici.			
<b>Valori nutritivi in media per 100 g</b>	Acqua	41,5 g	Sali minerali	4,5 g
	Proteine	21 g	Calorie	388 kcal
	Lipidi	33 g	Joules	1623 kJ



## **Cream Tilsiter Switzerland (the yellow).**

**The creamy, fine one made from fresh pasteurized milk.**

Its mild, creamy aroma and soft texture make it a real culinary treat. Connoisseurs appreciate it as both a simple delicacy for a snack and a basis for refined cheese dishes. A fondue, for instance, can be complemented perfectly with the «yellow one». But cheese salads, toasts and of course cheese plates also acquire a distinctive flavour thanks to Cream Tilsiter Switzerland.

Selected cheese dairies – most of them family businesses – produce the Cream Tilsiter Switzerland with the utmost care. Strict quality standards come into play in all stages of cheese production, and these are observed in uncompromising fashion. This applies from the milk delivery to the cheese ready for consumption.

The yellow one also exists as a natural organic speciality, enriched with bio cream and stamped with the Bio Bud. This quality label signifies respectful and environmentally-friendly handling of animals, nature and their resources.



Switzerland. Naturally.

**Cheeses from Switzerland.**  
[www.cheesesfromswitzerland.com](http://www.cheesesfromswitzerland.com)





Tilsiter Switzerland semi-salted



Tilsiter Switzerland premium

## Cream Tilsiter Switzerland (the yellow).

The creamy, fine one made from fresh pasteurized milk.



<b>Shape</b>	Flat round loaves about 8 cm high.			
<b>Size</b>	About 25 cm.			
<b>Weight</b>	4,0 – 4,5 kg.			
<b>Identification</b>	Yellow-white loaf label with the double cow or the Bio Bud in the centre. White casein mark as double cow.			
<b>Ideal ripening period</b>	30 – 75 days.			
<b>Nutritional values fat content</b>	At least 55 % fat in dry matter.			
<b>Rind</b>	Natural smear formation, reddish brown.			
<b>Body</b>	Ivory.			
<b>Holes</b>	Small, sparse round holes (3 – 10 mm in size).			
<b>Texture</b>	Delicate, very soft-textured.			
<b>Flavour</b>	Mild, creamy aroma, slightly sour.			
<b>Raw materials</b>	<p>Cream Tilsiter: fresh pasteurized milk enriched with cream.</p> <p>Bio Cream Tilsiter: Fresh bio-milk as per VSBLO/Bio Suisse enriched with pasteurized bio-cream.</p> <p>Rennet (natural milk coagulation enzyme), salt, lactic acid bacteria cultures.</p>			
<b>Average nutritional values per 100 g</b>	Water	41,5 g	Minerals	4,5 g
	Proteins	21 g	Calories	388 kcal
	Fat	33 g	Joules	1623 kJ

### Switzerland Cheese Marketing

Brunnmattstrasse 21, P.O. Box, 3001 Berne  
 Phone +41 (0)31 385 26 26, Fax +41 (0)31 385 26 27  
 info@scm-cheese.com www.cheesesfromswitzerland.com

### SO Tilsiter Switzerland GmbH

Dunantstrasse 10, CH-8570 Weinfelden  
 Phone +41 (0)71 626 30 65, Fax +41 (0)71 626 30 69  
 tilsiter@tilsiter.ch www.tilsiter.ch