



Past-Tilsiter Switzerland (der Grüne).

Der milde, aromatische aus pasteurisierter Frischmilch.

Mild, leicht säuerlich, zart in der Konsistenz: So ist der Past-Tilsiter Switzerland. Gerade junge Konsumenten schätzen ihn wegen seinem ausgewogenen Aroma und weichschnittigen Teig. Als einfache Mahlzeit eignet sich der beliebte Grüne genauso wie als Grundlage für raffinierte Gerichte. Käsesalate, Toasts und Käseschnitten, zum Beispiel, gelingen mit ihm einfach wunderbar. Und natürlich macht er sich hervorragend auf jeder Käseplatte.

Hergestellt wird der Past-Tilsiter Switzerland in einzelnen Käsereien. Die meisten sind Familienbetriebe. Alle halten sich kompromisslos an die strengen Qualitätskontrollen – von der Milchlieferung bis zum konsumreifen Käse – und setzen sich täglich für ein gemeinsames Ziel ein: Einen feinen Past-Tilsiter Switzerland zu fertigen, der immer vollen Genuss bereitet.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.

www.schweizerkaese.de





Past-Tilsiter Switzerland (der Grüne).



Der milde, aromatische aus pasteurisierter Frischmilch.

Form	Flache, runde Laibe von ca. 8 cm Höhe.			
Grösse	Ca. 25 cm.			
Gewicht	4,0 – 4,5 kg.			
Kennzeichnung	Grün-weiße Laibetikette mit der Doppelkuh im Zentrum. Grüne Kaseinmarke als Doppelkuh.			
Ideale Reifezeit	30 – 60 Tage.			
Ernährungswerte Fettgehalt	Mindestens 45% Fett in der Trockenmasse.			
Rinde	Natürliche Schmierebildung, rötlich-braun.			
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig.			
Lochung	Kleine, sparsame Rundlochung (3 – 10 mm gross).			
Konsistenz	Zart, weichschnittig.			
Geschmack	Mildes Aroma, leicht säuerlich.			
Rohstoffe	Pasteurisierte Frischmilch, Lab (natürliches Milchgerinnungsenzym), Salz, Milchsäurebakterienkulturen.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	42 g	Mineralstoffe	4,5 g
	Eiweiss	25 g	Kalorien	352 kcal
	Fett	28 g	Joules	1470 kJ



Tilsiter Switzerland au lait pasteurisé (le vert). Le grand doux, aromatique, à base de lait frais pasteurisé.

Doux, légèrement acidulé, à la consistance tendre: voici le Tilsiter Switzerland au lait pasteurisé. Les jeunes consommateurs l'apprécient particulièrement pour son arôme équilibré et sa pâte souple. Ce Tilsit vert, tant apprécié, peut aussi bien constituer un repas simple que servir de base à des plats raffinés. Salades au fromage, toasts et croûtes au fromage, par exemple, lui réussissent à merveille. Et il est bien sûr un incontournable des plateaux de fromages.

Le Tilsiter Switzerland au lait pasteurisé est fabriqué dans quelques fromageries, dont la plupart sont des entreprises familiales. Toutes respectent strictement les contrôles de qualité sévères – de la livraison du lait au produit fini – et s'investissent quotidiennement dans un but commun: fabriquer un Tilsiter Switzerland exquis au lait pasteurisé, qui soit toujours un véritable délice.





Tilsiter Switzerland au lait pasteurisé (le vert).



Le grand doux, aromatique, à base de lait frais pasteurisé.

Forme, taille, poids	Meules plates et rondes d'env. 8 cm de hauteur.		
Diamètre	Env. 25 cm.		
Poids	Env. 4,0–4,5 kg.		
Marque d'identification	Etiquette de meule verte et blanche avec la double vache au centre. Marque de caséine verte de la double vache.		
Durée idéale d'affinage	30–60 jours.		
Teneur en matières grasses	Au moins 45% MG/ES.		
Croûte	Formation naturelle de la morge, brun rouge.		
Couleur de la pâte	Couleur ivoire.		
Trous	Petits trous ronds clairsemés (taille 3 à 10 mm).		
Consistance	Tendre, souple.		
Arôme	Arôme doux, légèrement acidulé.		
Matières premières	Lait frais pasteurisé, présure (enzyme de coagulation naturelle du lait), sel, cultures de bactéries d'acide lactique.		
Valeurs nutritives en moyenne par 100 g	Eau	42 g	Sel minéraux 4,5 g
	Protéines	25 g	Calories 352 kcal
	Matière grasse	28 g	Joules 1470 kJ



Tilsiter Switzerland pastorizzato – quello verde. **Dolce, profumato, a base di latte fresco pastorizzato.**

Morbido, dolce, leggermente acidulo: ecco il Tilsiter Switzerland pastorizzato. La sua delicatezza e il suo aroma equilibrato sono particolarmente amati dai piccoli buongustai in erba. Il Tilsiter verde può essere gustato semplicemente così, ma può essere utilizzato come ingrediente di piatti raffinati. Dà una nota particolarmente appetitosa, ad esempio, a insalate, toast o piccoli gratin, e fa eccellente figura anche su un vassoio di formaggi selezionati.

Il Tilsiter Switzerland verde è prodotto 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.

L'obiettivo comune del paziente lavoro quotidiano di tutte queste piccole aziende è produrre un Tilsiter Switzerland di ottima qualità, all'altezza delle più rigorose esigenze.



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it





Tilsiter Switzerland pastorizzato – quello verde.



Dolce, profumato, a base di latte fresco pastorizzato.

Forma	Forma rotonda, piana, alta ca. 8 cm.		
Misure	Diametro ca. 25 cm.		
Peso	Tra 4 e 4,5 kg.		
Marchio	Etichetta bianco-verde con la doppia mucca al centro Marchio di caseina verde con le due mucche.		
Stagionatura ideale	30 – 60 giorni.		
Tenore minimo di materie grasse	45 % s.s.		
Crosta	Crosta bruno-rossiccia. La patina si forma in modo naturale.		
Colore della pasta	Colore avorio.		
Occhiatura	Piccola, scarsa, rotonda (3 – 10 mm).		
Consistenza	Morbida, cedevole.		
Sapore	Aroma dolce, leggermente acidulo.		
Materie prime	Latte fresco pastorizzato. Caglio (enzima di coagulazione naturale del latte), sale, colture di fermenti lattici.		
Valori nutritivi in media per 100 g	Acqua	42 g	Sali minerali 4,5 g
	Proteine	25 g	Calorie 352 kcal
	Lipidi	28 g	Joules 1470 kj



Tilsiter Switzerland made from pasteurized milk (the green).

**The mild, aromatic one made from fresh
pasteurized milk.**

Mild, slightly sour, soft in texture, that's the Tilsiter Switzerland made from pasteurized milk. Young consumers especially appreciate its well-balanced flavour and sliceable paste. This popular green cheese is suitable both as a simple meal and for sophisticated dishes. It's delicious in cheese salads, toasts and cheese slices for example, as well as on any cheese plate, of course.

Tilsiter Switzerland made from pasteurized milk is produced in selected cheese dairies, most of them family businesses.

All of these uncompromisingly respect strict quality controls – from the milk delivery to the cheese ready for consumption – and pursue a common goal on a daily basis: creating a fine Tilsiter Switzerland from pasteurized milk that guarantees full enjoyment at all times.



Switzerland. Naturally.

Cheeses from Switzerland.
www.cheesesfromswitzerland.com





Tilsiter Switzerland made from pasteurized milk (the green).



The mild, aromatic one made from fresh pasteurized milk.

Shape	Flat round loaves about 8 cm high.			
Size	About 25 cm.			
Weight	4,0 – 4,5 kg.			
Identification	Green-white loaf label with the double cow in the centre. Green casein mark as double cow.			
Ideal ripening period	30 – 60 days.			
Nutritional values fat content	At least 45 % fat in dry matter.			
Rind	Natural smear formation, reddish brown.			
Body	Ivory.			
Holes	Small, sparse round holes (3 – 10 mm in size).			
Texture	Delicate, very soft-textured.			
Flavour	Mild aroma, slightly sour.			
Raw materials	Fresh pasteurized milk rennet enriched with cream (natural milk coagulation enzyme), salt, lactic acid bacteria cultures.			
Average nutritional values per 100 g	Water	42 g	Minerals	4,5 g
	Proteins	25 g	Calories	352 kcal
	Fat	28 g	Joules	1470 kj