



Schweizer Käsetradition seit 1893.

Der Gelbe: Rahm-Tilsiter Switzerland.

Der Tilsiter mit der gelben Etikette ist die Überraschung auf jeder Käseplatte. Dank seines milden und cremigen Aromas ist er beliebt als Dessertkäse und Zutat in Rezepten, in denen ein zart schmelzender Käse gefragt ist. Der Rahm-Tilsiter verfeinert manch köstliches Gericht. Als Kontrast zu den anderen Käsesorten rundet er das Tilsiter-Sortiment angenehm ab. Er zergeht auf der Zunge und weckt Lust auf mehr.

Sein milder, cremiger Geschmack und sein zarter Teig bereiten wahre Gaumenfreuden. Genießer schätzen ihn als einfache Köstlichkeit für zwischendurch genauso wie als Grundlage für raffinierte Käsegerichte. Ein Käsefondue, zum Beispiel, lässt sich mit dem Gelben wunderbar verfeinern. Aber auch Käsesalate, Toasts und natürlich Käseplatten bekommen mit dem Rahm-Tilsiter eine unverwechselbare Note.

Ausgesuchte Käsereien – die meisten sind Familienbetriebe – stellen den Rahm-Tilsiter mit größter Sorgfalt her. In allen Schritten der Käseherstellung kommen strenge Qualitätsnormen zum Tragen, die kompromisslos eingehalten werden. Das gilt von der Milchlieferung bis zum konsumreifen Käse.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





„swissmilk green“ ist das Qualitätslabel der Schweizer Milchwirtschaft und zeichnet eine nachhaltige, auf Tierwohl bedachte Produktion aus.



Der Gelbe: Rahm-Tilsiter Switzerland. Schnittkäse aus der Schweiz.



Ursprungsgebiet	Nordostschweiz (Kantone Thurgau, St. Gallen und Zürcher Oberland).	
Rohstoffe	Pasteurisierte Schweizer Frischmilch aus silofreier Fütterung mit Rahmzusatz, mikrobielles Lab, Salz und Milchsäurebakterienkulturen.	
Form, Größe, Gewicht	Flache und runde Laibe, Durchmesser ca. 25 cm, Höhe ca. 8 cm, Gewicht 4–4,5 kg.	
Besondere Merkmale	Frei von Gentechnik, Laktose*, Gluten sowie frei von jeglichen Konservierungs- und Zusatzstoffen. Weiße Kaseinmarke als Doppelkuh.	
Fettgehalt	Mindestens 55 % Fett i.Tr., Vollfettstufe.	
Rinde	Naturgereift, rötlich-braun.	
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig.	
Lochung	Kleine, sparsame Rundlochung, 3–10 mm groß.	
Konsistenz	Zart, sehr weichschnittig.	
Geschmack	Mildes Aroma, cremig.	
Idealer Reifegrad	1–3 Monate.	
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser 41,5 g Eiweiß 21 g Fett 33 g	Mineralstoffe 4,5 g Kalorien 388 kcal Joules 1623 kJ

*Laktosegehalt unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.



@Schweizer.Kaese
@tilsiter.switzerland



@schweizerkaese
@tilsiter.ch