



Schweizer Käsetradition seit 1893.

Der Grüne: Past-Tilsiter Switzerland.

Der Tilsiter mit der grünen Etikette wird nur für eine kurze Zeit im Käsekeller gepflegt und gelagert. So entsteht eine milde Käsesorte mit frischem Aroma, das bei Kindern und Jugendlichen gut ankommt. Wohl nicht zuletzt deshalb ist der grüne Past-Tilsiter die meistverkaufte Tilsiter-Käsesorte der Schweiz. Sein weichschnittiger Teig eignet sich nicht nur für das tägliche belegte Brot; er kommt auch in einem Käsesalat gut an. Kurz: Einer, von dem man nie genug bekommen kann.

Diese Käse wurde vor mehr als 60 Jahren entwickelt und stellt ihn auch heute noch mit viel Liebe und Sorgfalt täglich her. Weitere «Grüne Käseereien» finden wir in der Ost- und Zentralschweiz. Alle halten sich kompromisslos an die strengen Qualitätskontrollen – von der Milchanlieferung bis zum konsumreifen Käse – und setzen sich für ein gemeinsames Ziel ein: Einen feinen milden Tilsiter zu fertigen, der immer vollen Genuss bereitet. Die Käseereien, welche diese Tilsiter-Käsesorte herstellen, setzen mikrobielles Lab ein, weshalb dieser Käse die Bezeichnung vegetarisch tragen darf.



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 Grüne: Past-Tilsiter Switzerland. Schnittkäse aus der Schweiz.



Ursprungsgebiet	Nordostschweiz (Kantone Thurgau, St. Gallen und Zürcher Oberland).			
Rohstoffe	Pasteurisierte Schweizer Frischmilch, 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 45 % Fett i.Tr., Vollfettstufe.			
Rinde	Naturgereift, braun-rot.			
Teigfarbe	Elfenbeinfarbig bis hellgelb.			
Lochung	Kleine, sparsame Rundlochung, 3–10 mm groß.			
Konsistenz	Zart, weichschnittig.			
Geschmack	Mildes Aroma, leicht säuerlich.			
Idealer Reifegrad	1–3 Monate.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	42,5 g	Mineralstoffe	4,5 g
	Eiweiß	25 g	Kalorien	352 kcal
	Fett	28 g	Joules	1470 kJ

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

