



Schweizer Käsetradition seit 1893.

Der Rote: Tilsiter Switzerland mild-aromatisch.

Der rote Tilsiter ist der Klassiker unter den Schnittkäsen. Es ist sein milder, aber dennoch würziger und cremiger Geschmack, der ihn so einzigartig macht. Egal ob auf Brot oder als Snack zwischendurch – der Rote schmeckt einfach gut. Deshalb ist er der Star in den Käse Rezepten für die kalte und warme Küche. Hergestellt wird der rote Tilsiter nach traditionellem Käserhandwerk in Käsereien in den Kantonen Thurgau, St. Gallen und im Zürcher Oberland. Im Laufe der dreimonatigen Reifezeit entwickelt er seinen würzigen Geschmack. Ab diesem Zeitpunkt ist er genussreif und kommt mit der typischen roten Etikette in den Verkauf.

Kleinere Familienkäsereien stellen ihn mit Liebe und Fachwissen her. So wird jeder Laib von Hand gefertigt und während der Reifezeit im Käsekeller gepflegt. Die natürliche braun-rote Rinde bekommt er durch das regelmäßige Schmierer und die Lagerung auf den Holzbrettern. Die Milchproduzenten und Käser kennen sich persönlich.

Dank kurzer Transportwege wird die frische Rohmilch täglich angeliefert. Durch strenge Qualitätskontrollen – von der Milchlieferung bis zum konsumreifen Käse – ist der volle Genuss unseres Tilsiters immer garantiert. Ob mild oder aromatisch: Der Rote ist von Natur aus ein vielseitiges Talent – sei es in der kalten oder warmen Küche.



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 Rote: Tilsiter mild-aromatisch. Schnittkäse aus der Schweiz.



Ursprungsgebiet	Nordostschweiz (Kantone Thurgau, St. Gallen und Zürcher Oberland).			
Rohstoffe	Schweizer Rohmilch aus silofreier Fütterung, teilweise thermisiert, tierisches Lab (natürliches Milchgerinnungsenzym), 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	Speckig bis weichschnittig, fein.			
Geschmack	Mild-aromatisch.			
Idealer Reifegrad	Mindestens 3 Monate.			
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser	40 g	Mineralstoffe	4,5 g
	Eiweiß	26 g	Kalorien	365 kcal
	Fett	29,5 g	Joules	1528 kJ

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



@Schweizer.Kaese
@tilsiter.switzerland



@schweizerkaese
@tilsiter.ch