



Schweizer Käsetradition seit 1893.

Der Schwarze: Tilsiter Switzerland Extra.

Dieser ausgewählte Tilsiter ist ein wahrer Genusskäse für den echten Käseliebhaber. Durch seine längere Reifezeit im Käsekeller entwickelt sich sein ausgeprägter Charakter. Er besticht durch seine rezente kräftige Note und mit dem Tilsiter-typischen zartschmelzenden Teig.

Der Tilsiter Extra mit der schwarzen Etikette steht für die dritte und oberste Reifestufe vom traditionellen Rohmilchtilsiter. Auch dieser Tilsiter wird wie unsere anderen Käsesorten mit viel Liebe und Leidenschaft nach altem traditionellen Rezept in ausgewählten Käsereien in der Ostschweiz hergestellt. Die ideale Reifezeit beträgt bis zu 6 Monate oder mehr.

Entscheidend ist das Genussprofil, denn dieser Käse ist klar positioniert als Genusskäse für den echten Käseliebhaber: zum Abschluss eines feinen Essens, gerne auch mit einem Glas Wein.



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 Schwarze: Tilsiter Switzerland Extra. Hartkäse 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	Würzig, kräftig.	
Idealer Reifegrad	Mind. 5 Monate.	
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	Wasser 40 g Eiweiß 26 g Fett 29,5 g	Mineralstoffe 4,5 g Kalorien 365 kcal Joules 1528 kJ

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

