



Der Schwarze – Tilsiter Extra

Black Label – Tilsiter Extra

Dieser ausgewählte Tilsiter ist ein wahrer Genusskäse für echte Käseliebhaberinnen und -liebhaber. Durch seine längere Reifezeit im Käsekeller entwickelt sich sein ausgeprägter Charakter. Er besticht durch seine würzige, kräftige Note und seinen Tilsiter-typischen zart schmelzenden Teig.

Der Tilsiter Extra mit dem schwarzen Etikett steht für die dritte und oberste Reifestufe des traditionellen Rohmilch-Tilsiters. Auch dieser Tilsiter wird wie unsere anderen Käsesorten mit viel Liebe und Leidenschaft nach altem traditionellem Rezept in ausgewählten Käsereien in der Ostschweiz hergestellt. Die ideale Reifezeit beträgt fünf Monate oder mehr. Entscheidend ist das Geschmacksprofil, denn dieser Käse ist klar als Genusskäse positioniert: zum Abschluss eines köstlichen Essens, gern auch mit einem Glas Wein.

This choice Tilsiter is a veritable gourmet cheese for the true cheese lover. Its distinctive character develops through the longer time spent ripening in the cheese cellar. It stands out for its tangy, robust flavour and the melt-in-your-mouth consistency that Tilsiter is known for.

Tilsiter Extra with the black label stands for the third, ultimate degree of ripening of the traditional raw milk Tilsiter. Like our other cheeses, this Tilsiter too is made with much love and passion to an old, traditional recipe at selected cheese dairies in eastern Switzerland. The ideal ripening period is as much as six months or more. The key attribute here is the indulgence factor, because this cheese is clearly positioned as a gourmet cheese for the true cheese lover: to round off a fine meal, ideally with a glass of wine.

Der Schwarze – Tilsiter Extra

Black Label – Tilsiter Extra

| | |
|-------------------|--|
| Konsistenz | Speckig bis weichschnittig, fein |
| Geschmack | Würzig-kräftig |
| Reifezeit | Mindestens 5 Monate |
| Fettgehalt | Vollfett / mind. 45% Fett |
| Käsetyp | Hartkäse |
| Milchverarbeitung | Rohmilch, teilweise thermisiert |
| Verträglichkeit | Von Natur aus gluten- und laktosefrei |
| Lab | Tierisches Lab |

| | |
|-----------------|---|
| Consistency | Firm to easy-to-cut, fine |
| Taste | Tangy, strong |
| Ripening period | At least 5 months |
| Fat content | Full-fat / min. 45% fat |
| Cheese type | Hard cheese |
| Milk processing | Raw milk, partially thermised |
| Tolerability | Naturally gluten- and lactose-free |
| Rennet | Animal rennet |

Nährwerte im Durchschnitt pro 100 g

| | |
|---------------|---------------------------|
| Wasser | 40 g |
| Mineralstoffe | 4,5 g |
| Eiweiss | 26 g |
| Energie | 365 kcal / 1528 kJ |
| Fett | 29,5 g |

Average nutritional values per 100 g

| | |
|----------|---------------------------|
| Water | 40 g |
| Minerals | 4.5 g |
| Protein | 26 g |
| Calories | 365 kcal / 1528 kJ |
| Fat | 29.5 g |

