



## Une spécialité fromagère de la Suisse orientale

Si vous pouvez en tout temps conseiller le Tilsiter SWITZERLAND à vos clients, c'est parce que cette spécialité fromagère de la Suisse orientale est le fromage des gourmets. Le produit de base de ce «Suisse de l'Est» est le lait cru, frais et naturel,

fourni par les vaches de Thurgovie, de St-Gall et de la campagne zurichoise. La production du Tilsiter SWITZERLAND se répartit entre plus de 70 fromageries qui le fabriquent traditionnellement selon une ancienne recette. Il ne faut pas moins de 45 litres de bon lait frais pour obtenir une meule d'environ 4 kg. À la fin du processus de fabrication, les meules passent dans un bain de sel

avant d'être placées en caves d'affinage. C'est là que se forme alors la belle croûte brun-rougeâtre qui dissimule jalousement la fine et tendre pâte à l'arôme si caractéristique. Ce n'est qu'après une période de maturation d'environ trois mois, ponctuée de sévères contrôles de qualité, que le Tilsiter SWITZERLAND est enfin prêt à être mis sur le marché. Un régal dont la saveur gagne en finesse et

en arôme avec le temps. Cette spécialité figure en bonne place sur les plateaux de fromage des connaisseurs du monde entier. Très apprécié au dessert, il entre également avec bonheur dans la composition de plats chauds ou froids. Un dernier conseil: sortez le Tilsiter SWITZERLAND du réfrigérateur une demi-heure avant de le déguster. Il pourra ainsi développer tout son arôme.

***L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes***

# Tilsiter SWITZERLAND

Fromage de Suisse à pâte mi-dure

**Au départ, du lait à l'état naturel:**

En Suisse, les producteurs de lait de fromagerie sont soumis à de rigoureux contrôles de qualité, du bétail (sans affouragement de silo) au lait en passant par les étables et les ustensiles de traite. Ils n'apportent donc en

fromagerie artisanale qu'un lait cru absolument parfait. C'est ainsi que les Suisses méritent leur réputation de producteurs de fromages de haut de gamme, sains et naturels, répondant aux plus hautes exigences.



Découpe sans perte.  
instruments pour le découpage:  
couteau à deux manches,  
couteau à un manche.

<b>Région de production:</b>	les cantons de Thurgovie, de St-Gall et de Zurich
<b>Forme, dimensions et poids:</b>	meules rondes et plates; hauteur environ 8 cm; diamètre 25 cm; poids environ 4 kg
<b>Teneur en matière grasse:</b>	min. 45% matière grasse e.s.
<b>Croûte:</b>	naturelle, brun-rougeâtre
<b>Pâte:</b>	mi-dure, couleur ivoire à jaune clair
<b>Ouvertures:</b>	peu de petits trous (3 à 10 mm)
<b>Goût:</b>	onctueux, délicat
<b>A maturité:</b>	3 à 5 mois

Valeurs nutritives en moyenne par 100 g	
Eau	40,0 g
Protéines	26,0 g
Mat. grasse	29,5 g
Subst. minérales	4,5 g
Calories	365 kcal
Joules	1528 kJ

*L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes*

Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute-Savoie, France Tél. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax +33 (0)4 50 94 43 30,  
www.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 980 333 - SIRET 795 980 333 00020