

# Holtseer Tilsiter 45%

**Marke:** Holtsee

**Käsegruppe:** halbfester Schnittkäse

**Fettgehalt:** 45 % Fett i. Tr.

**Grundreifung:** ca. 6 Wochen

**Geschmack:** leicht herb bis pikant, leicht säuerlich

**Geruch:** aromatisch

**Konsistenz:** geschmeidiger Teig

**Äußeres:** gut angetrocknete Schmiere, glatt nicht gerissen

**Inneres:** hellgelber Teig, Schlitz- oder Gerstenkornlochung, typische Tilsiterlochung

**Lab:** microbielles Lab

**Allergene:** Kuhmilch

**Zutaten:** Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterien, Rotschmierekultur

**Verträglichkeit:** Laktosefrei

**Form:** Rechteck, Brotform

**Gewicht:** ca. 3,8 kg

**Lagerung:** 6-8 °C

**Zusatzstoffe:** keine

**Besonderheiten:** Der „Tilsiter“ ist der Käse des Nordens. Erstmals wurde er im Jahre 1840 von Frau Emmi Westphal auf ihrem Meierhof in Tilsit beschrieben. So wurde dieser Käsetyp, der seinen Ursprung im nordischen Klimabereich hat, unter seinen Herkunftsnamen weltbekannt.