

ORIGINAL typ tilsiter



Výborný polotvrdý sýr typu Tilsiter. Původem švýcarský sýr je v současné době nejčastěji produkován v Litvě, Lotyšsku a Německu. Specifický svou jemnou a smetanovou chutí, určený ke každodennímu používání v kuchyni. Velmi oblíbený u dětí. Pro sýr Tilsiter jsou charakteristické menší dírky v sušíně. Může být také ochucen například kvalitní sladkou nebo pikantní paprikou, pepřem či kmínem. Díky pikantní, mírně sladkokyselé chuti je výborný do salátů. Sýr získal zlatou medaili na výstavě Agrobalt.

Hodí se k bílému vínu, například Müller Thurgau a k růžovým vínům jemné ovocné chuti.

Hmotnost	cca 1 kg
Počet ks v 1 balení	
Trvanlivost	min. 8 měsíců od data výroby
Skladování	od 0° do +6°C
Výrobce / země původu	Rokiškio sūris / Litva
Doba zrání	min. 6 měsíců
Definice sýra	polotvrdý typu tilsiter
Složení	paster. kravské mléko, koncentrát kys. mléčných bakterií, kuchyňská sůl 2%, konzervant E251, barvivo, syřidlo
Alergeny	Mléko
Tuk v sušíně	45%
Sušina	56%

ROKISKIO
SŪRIS

ROK01



Průměrné nutriční hodnoty na 100 g:

Energetická hodnota na 100 g výrobku	1379kJ/332kcal
Bílkoviny	24,6 g
Sacharidy	-
Tuky	25,2 g