



## Как выбрать сыр тильзитер

Этот ароматный полутвердый сыр хорош как для бутербродов, так и для приготовления салатов и соусов. Чтобы не прогадать с покупкой, пользуйтесь подсказками из нашей таблицы

<b>Состав</b>	Коровье молоко, закваска, сычужный фермент, соль
<b>Чего не должно быть в составе</b>	Растительных жиров, консервантов (E251, E252)
<b>Жирность, %</b>	От 30 до 60%
<b>Калорийность, 100 г</b>	Около 350 ккал
<b>Внешний вид</b>	Поверхность должна быть сухой, без трещин и пятен, глазки – неправильной и угловатой формы. Края куска сыра должны быть ровными: если они оплывшие, значит, продукт неправильно хранили
<b>Цвет</b>	От молочного до светло-желтоватого оттенка, равномерно окрашенный. Если в центре сыр имеет желтый цвет, а по краям белесый, значит, были нарушены технология производства или правила хранения
<b>Консистенция</b>	Упругая, плотная, при нажатии тут же восстанавливает форму. Сыр не должен напоминать пластилин и размазываться по ножу при нарезке
<b>Вкус</b>	Сливочный
<b>Срок годности</b>	Не более месяца. Срок хранения после вскрытия упаковки – не более 8 суток
<b>Условия хранения</b>	Отрезанный кусок нужно завернуть в пергамент или пищевую пленку, тогда сыр будет предохранен от высыхания