

Raclette de montagne le paysan

DER TRADITIONELLE

Unser Raclettekäse zeichnet sich durch seine hervorragenden Schmelzeigenschaften und die besondere Würze aus.

Mehrfacher Gewinner und mit Diplomen der Swiss Cheese Awards ausgezeichnete Raclettekäse.

Der Käse wird auf über 900 m.ü.M. im Berggebiet aus bester Bergbauermilch hergestellt.

- * **gehaltvoll und aromatisch, sehr gute Schmelzeigenschaften**
- * **Raclette, Gratinieren, Überbacken, Tischgrill, allgemein sehr geeignet für die warme Küche**



Produktdaten

Typ	Schnittkäse, Vollfett
Rohstoff	Pasteurisierte Kuhmilch
Form	Eckig Ca. 30x30 cm
Höhe	Ca. 7 cm
Gewicht	Ca. 6.5 kg
Rinde	Orange-bräunliche Rinde, genarbt
Textur	Hellgelb, zartschmelzend
Lochung	Sparsame Rundlochung
Geschmack	Mild, bei zunehmendem Alter würzig und aromatisch
Reifegrad	2-3 Monate

Nährwerte pro 100 g

Energie	1'550 kJ/ 370 kcal
Fett	28.0 g
Davon gesättigte Fette	16.0 g
Kohlenhydrate	0.5 g
Davon Zucker	0.0 g
Eiweiss	27.5 g
Salz	1.8 g
Fett i.Tr.	48.0 %
Wff.	57.0 %