

Raclette Suisse

Der Raclette Suisse steht für seinen Namen. Danks seines zarten und weichen Teigs eignet sich der Käse ideal für ein Schweizer Raclette.

Der Käse überzeugt durch sein feines, angenehm-würziges Aroma und macht jeden Raclette-Plausch zum Genuss.



Spezifikation:

Bezeichnung	Raclette Suisse (Rund- oder als eckiger Laib)	
Sachbezeichnung	Halbhartkäse / Schnittkäse	
Milchart	Kuhmilch, aus der Schweiz	
Milchverarbeitung	Aus pasteurisierter Milch hergestellt	
Reife	Zirka 2 – 3 Monate	
Laibform	Rund oder eckig, Ø 30cm	
Abmessungen Laib	Ø 30cm, Höhe ca. 7-9cm	
Gewicht	ca. 4-6 KG	
Aussehen / Farbe	Gelb bis rot-braune Naturrinde	
Geruch / Geschmack	Fein, mild-aromatisch, leicht säuerliche Note	
Textur / Konsistenz	Zartschnittig, speckig	
Trockenmasse	Ø 60 %	
Fettgehalt	Ø 29 %	
Fett i. Tr.	> 54 %	
Zutaten	Milch (CH) 98.2 %, Salz (CH) 1.6 %, Lab (CH/EU) 0.1 %, Kulturen (CH) 0.1 %	
Nährwerte Ø 100g	Brennwert	1498 kJ / 361 kcal
	Fett	29 g
	gesättigte Fettsäuren	20 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Eiweiss	25 g
	Salz	1.6 g
	Natrium	0.6 g

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung:

Sandro Renz, Leiter Marketing & Verkauf
Tel. 071 914 43 49 / Mail sandro.renz@hardegger-kaese.ch