

## 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:

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