

SCHWÄBISCHER RACLETTE

natürlich gereifter Käse aus regionaler Heumilch g.t.S.


Dorfkäserei
Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



aus Heumilch g.t.S



Ein feiner mindestens vier bis fünf Monate rindengereifter Schnittkäse der im Charakter dem Schweizer Raclette ähnelt. Er ist elegant-cremig im Teig, aromatisch-würzig und eignet sich auch hervorragend zum Gratинieren oder fürs Fondue. Seine Reifung erfolgt in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird seine Naturrinde dem Reifegrad entsprechend regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. Optisch besticht er durch die Prägung mit markantem Kuhkopf unserer horntragenden Kühe, der dieser Spezialität ein edles und unverwechselbares Aussehen verleiht. Geschmacklich ein außergewöhnlicher Leckerbissen – ein absolutes Highlight für die Winterzeit!

Empfehlen können wir hier als Wein unter anderem einen Spätburgunder.

DETAILS

Artikelnummer	6022
VPE	1 x ca. 5 kg, runde Laibe mit Ø 30 cm
Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003 / LACON
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Käsegruppe	Schnittkäse
Reifezeit	Mind. 4-5 Monate
Fettgehalt i. Tr.	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
Lab	Natur-Kälberlab
Milchart	Kuhmilch
Salzart	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
Salzgehalt	Ca. 1,92g
Zutaten	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Rinde	Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
Lagerung	Bei 6-10°C
Verpackung	Spezielles Käsewachspapier
Laktose	< 0,1g/100g, naturgereift
Besonderheit	Ideal zum Gratинieren
Weinempfehlung	Spätburgunder

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Brennwert	1610 KJ / 385 Kcal
Fett	33,40 g
Davon gesättigte Fettsäuren	21,82 g
Kohlenhydrate	<0,1 g
Davon Zucker	<0,1 g
Eiweiß	20,89 g