

Maiblumen-Raclette

DER BLUMIGE

Der Maiblumen-Raclette wird im Appenzellerland ausschliesslich aus Mai-Bergmilch hergestellt. Den würzigen Geschmack erhält er durch die mindestens 5 monatige Reifung und die saftig grünen Wiesen, auf denen die Kühe im Frühlingsmonat Mai grasen.



- * **gehaltvoll und würzig, sehr gute Schmelzeigenschaften**
- * **Sehr gut geeignet für: Raclette, Gratinieren, Überbacken, Tischgrill**



Produktdaten

Nährwerte pro 100 g

Typ	Schnittkäse, Vollfett	Energie	1'550 kJ/ 370 kcal
Rohstoff	Pasteurisierte Kuhmilch	Fett	28.0 g
Form	Eckig Ca. 30x30 cm	Davon gesättigte Fette	17.0 g
Höhe	Ca. 7 cm	Kohlenhydrate	0.5 g
Gewicht	Ca. 6.5 kg	Davon Zucker	0.0 g
Rinde	Orange-bräunliche Rinde, genarbt	Eiweiss	26.0 g
Textur	Elfenbeinfarbig, zartschmelzend	Salz	1.8 g
Lochung	Sparsame Rundlochung	Fett i.Tr.	48.0 %
Geschmack	Rein, würzig und gehaltvoll	Wff.	57.0 %
Reifegrad	Mind. 5 Monate		