

# Raclette le paysan



## DER HÖHLENGEREIFTE

Hergestellt in der Ostschweiz reift der „Raclette de montagne le paysan höhlengereift“ während 4 Monaten in unserem Felsenkeller in Mels (SG) zu einer Delikatesse heran. Das Höhlenklima verleiht unserem Raclette-Käse eine besondere Note.

Sein gehaltvolles Aroma und die sehr gute Schmelzeigenschaft zeichnen unseren höhlengereiften Raclette-Käse aus.

Er eignet sich hervorragend für Raclette, Tischgrill oder einen feinen Gratin.



### Produktdaten

Typ	Schnittkäse, Vollfett
Rohstoff	Pasteurisierte Kuhmilch
Durchmesser	Ca. 30 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	4-5 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 %