

RACLETTE

Zartschmelzend.



Über den richtigen Käse für ihr Lieblingsgericht würden Raclette-Fans am liebsten ein Buch schreiben – oder ein Geheimnis machen. Wir haben unseren Favoriten schon gefunden: Der Baldauf Raclette besticht durch ausgewogene Würze, fühlt sich an Grill und Schmelzofen pudelwohl und zergeht genussvoll auf der Zunge.



Allgäu

RACLETTE

Zartschmelzend.



Artikelnummer 3160 · Ganzer Laib



Artikelnummer 3162 · 1/2 Laib

Bezeichnung	Raclette
Festigkeitsstufe/ Käsegruppe	Schnittkäse
Rohstoff/ Zutaten	MILCH (Heumilch g.t.S.), Salz, KÄSEREIKULTUREN, tierisches Lab
Gewicht	Ca. 5 kg
Besondere Merkmale	Laktose- und glutenfrei. Mit naturbelassener Heumilch. Natürliche Rindenbildung durch Rotkulturen
Fettgehalt	Mindestens 50% Fett i. Tr.
Rinde	Naturrinde, essbar
Teig	Goldgelber, gleichmäßig gefärbter Teig
Geschmack	Mild-aromatisch
Konsistenz	Schnittfester, geschmeidiger, schmelzender Teig
Reifungsdauer	Mindestens 8 Wochen
Nährwerte pro 100g	
Energie kj/ kcal	1602 kj/ 386 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	< 0,1 g
davon Zucker	< 0,1 g
Eiweiß	26 g
Salz	1,7 g

