Allgäuer Raclette vom Senn

Ein Raclettekäse mit Charakter:

Der Allgäuer Raclette vom Senn wird aus bester Allgäuer Heumilch g.t.s hergestellt und entwickelt durch seine extra lange Reifezeit von mindestens 5 Monaten seinen besonders würzig-aromatischen Geschmack. Während der sorgfältigen Reifung in unseren eigenen Reifekellern lagert der Käse traditionell auf Fichtenbrettern und erhält durch ausgewählte Rotschmierkulturen sein unverwechselbares Aroma sowie seine cremig-schmelzende Konsistenz.

Ob klassisch zum Raclette, zum Überbacken oder für herzhafte Genussmomente – dieser Schnittkäse überzeugt mit vollem Geschmack, feinwürziger Note und hervorragendem Schmelzverhalten.

Erhältlich auch in hochwertiger Bio-Qualität.

Baldauf Käse – 160 Jahre Familientradition.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

AUS HEUMILCH g.t.S.

Extra lang gereift!

ALLGÄUER RACLETTE

Laib Art.: 3169, 1/2 Laib Art.: 3170, Scheiben Art.: 2425
Käsegruppe: Schnittkäse
Fettgehalt i. Tr.: mindestens 40 % FiTr.
Zutaten: HeuMILCH g.t.S., Salz, Käsereikulturen, tierisches Lab
Reifezeit: mindestens 5 Monate

Neu! Auch in Scheiben erhältlich!

ALLGÄUER BIO RACLETTE

Laib Art.: 2056, 1/2 Laib Art.: 2057, Scheiben Art.: 2426
Käsegruppe: Schnittkäse
Fettgehalt i. Tr.: mindestens 40 % FiTr.
Zutaten: Bio-HeuMILCH g.t.S., Salz, Käsereikulturen, tierisches Lab
Reifezeit: mindestens 5 Monate

www.baldauf-kaese.de
info@baldauf-kaese.de

Bioland