Ländle Raclette Chili

Sein Markenzeichen: die Stangenform. Er ist einfach portionierbar und die Scheiben passen genau in das Pfännchen des Racletteofens. Der Ländle Raclette wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Nominiert im Jahr: 2017



Geschichte

Sein Markenzeichen: die Stangenform. Er ist einfach portionierbar und die Scheiben passen genau in das Pfännchen des Racletteofens. Der Ländle Raclette wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt.

Verwendungsmöglichkeiten

Sein Markenzeichen: die Stangenform. Er ist einfach portionierbar und die Scheiben passen genau in das Pfännchen des Racletteofens.

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse, Lysozym aus Hühnereiweiß
Laktose: nicht enthalten
Salz: unjodiertes Speisesalz

Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*
* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen
Reifedauer: 3 Monate
Geräuchert: nein
Empfohlene Genusstemperatur: 20°C

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Stange

Abmessungen

Höhe: 8cm
Gesamtgewicht: 2kg



Vorarlberg Milch GmbH

Produktionsstandort



Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel