Ländle Raclette natur

Seine Naturrinde wird nicht mit Natriumnitrat behandelt, sondern mit Lysozym. Dieses wird aus Eiweiß gewonnen und gilt als unbedenklich. Somit ist die Rinde zum Verzehr geeignet. Der Ländle Raclette Käse hat ein beste Schmelzeigenschaften.

Produktionsbetrieb: Vorarlberg Milch GmbH
Vertrieb: Vorarlberg Milch GmbH

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2007
Nominiert im Jahr: 2018



Geschichte

Seine Naturrinde wird nicht mit Natriumnitrat behandelt, sondern mit Lysozym. Dieses wird aus Eiweiß gewonnen und gilt als unbedenklich. Somit ist die Rinde zum Verzehr geeignet. Der Ländle Raclette Käse hat ein beste Schmelzeigenschaften.

Verwendungsmöglichkeiten

bestens geeignet für´s Raclette und für Toastbrote

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