

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-kraftig

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

