Schärdinger Raclette

Traditionell wird ein halber Käselaib an ein offenes Feuer gestellt. Sobald die oberste Schicht schmilzt, wird sie mit einem Messer abgeschabt und gemeinsam mit Kartoffeln, Sauergemüse und einem Schluck Kirschwasser genossen. Daher stammt auch die Bezeichnung "La Raclette", die vermutlich vom französischen Begriff "racler" (abschaben, abkratzen) abgeleitet wurde. Heutzutage wird der Raclette-Käse zumeist in Scheiben geschnitten und in einem Raclette-Grill geschmolzen.

Produktionsbetrieb: Berglandmilch eGen
Vertrieb: Berglandmilch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK) **würzig-kräftig**

AMA-Käsekaiser

Gewonnen im Jahr: 2010, 2012
Nominiert im Jahr: 2013, 2024



Geschichte

Traditionell wird ein halber Käselaib an ein offenes Feuer gestellt. Sobald die oberste Schicht schmilzt, wird sie mit einem Messer abgeschabt und gemeinsam mit Kartoffeln, Sauergemüse und einem Schluck Kirschwasser genossen. Daher stammt auch die Bezeichnung "La Raclette", die vermutlich vom französischen Begriff "racler" (abschaben, abkratzen) abgeleitet wurde. Heutzutage wird der Raclette-Käse zumeist in Scheiben geschnitten und in einem Raclette-Grill geschmolzen.

Verwendungsmöglichkeiten

eignet sich ideal für Raclettes, aber auch für Käsefondues und Jausenplatten

Allgemeine Informationen

Milch

Milchart: Kuhmilch
Milch Zusatzinfo: pasteurisierte Milch

Käse

F.i.T.: 50%
Fett absolut: 30%
Lab: mikrobielles Lab
Allergene: Milch und Milcherzeugnisse
Laktose: nicht enthalten
Salz: Kochsalz

Reifung/Form der Verarbeitung

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

Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 7kg
Durchmesser: 30cm



Berglandmilch eGen

Produktionsstandort

Grazer Vorstadt 112

8570 Voitsberg

Steiermark

Auszeichnungen und Qualitätssiegel