

## 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

