

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 eGen
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

Käse-Taufschein

Schnittkäse (SK)

würzig-kraftig

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 eGen

Produktionsstandort



Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

