

## 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 eGen  
Vertrieb: Vorarlberg Milch eGen

### 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 eGen

#### Produktionsstandort

Nofler Straße 62

6800 Feldkirch

Vorarlberg

### Auszeichnungen und Qualitätssiegel

