

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

