

# SCHWÄBISCHER RACLETTE

natürlich gereifter Käse aus regionaler Heumilch g.t.S.

  
**Dorfkäseerei**  
**Geifertshofen**  
*Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe*



aus  
Heumilch  
g.t.S



Ein feiner mindestens vier bis fünf Monate rindengereifter Schnittkäse der im Charakter dem Schweizer Raclette ähnelt. Er ist elegant-cremig im Teig, aromatisch-würzig und eignet sich auch hervorragend zum Gratinieren oder fürs Fondue. Seine Reifung erfolgt in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird seine Naturrinde dem Reifegrad entsprechend regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. Optisch besticht er durch die Prägung mit markantem Kuhkopf unserer horntragenden Kühe, der dieser Spezialität ein edles und unverwechselbares Aussehen verleiht. Geschmacklich ein außergewöhnlicher Leckerbissen – ein absolutes Highlight für die Winterzeit!

Empfehlen können wir hier als Wein unter anderem einen Spätburgunder.

## DETAILS

<b>Artikelnummer</b>	6022
<b>VPE</b>	1 x ca. 5 kg, runde Laibe mit Ø 30 cm
<b>Anbauverband</b>	Bioland
<b>Kontrollstelle</b>	DE-ÖKO-003 / LACON
<b>Herstellungsland</b>	Deutschland
<b>Region</b>	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
<b>Käsegruppe</b>	Schnittkäse
<b>Reifezeit</b>	Mind. 4-5 Monate
<b>Fettgehalt i. Tr.</b>	Mind. 45 % Fett, naturbelassen
<b>Lab</b>	Natur-Kälberlab
<b>Milchart</b>	Kuhmilch, pasteurisiert
<b>Salzart</b>	Siedesalz, rieselhilfsstofffrei
<b>Zutaten</b>	HEUMILCH* g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur *aus ökologischem Anbau
<b>Allergene</b>	Milch, Kuhmilcheiweiß
<b>Rinde</b>	Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
<b>Lagerung</b>	Bei 6-10°C
<b>Verpackung</b>	Spezielles Käsewachspapier
<b>Laktose</b>	< 0,1g/100g, naturgerecht
<b>Besonderheit</b>	Ideal zum Gratinieren
<b>Weinempfehlung</b>	Spätburgunder

## NÄHRWERTE

### Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

<b>Brennwert</b>	1610 KJ / 385 Kcal
<b>Fett</b>	33,40 g
<b>Davon gesättigte Fettsäuren</b>	21,82 g
<b>Kohlenhydrate</b>	<0,1 g
<b>Davon Zucker</b>	<0,1 g
<b>Eiweiß</b>	20,89 g
<b>Salz</b>	1,92g