



Bio Raclette Natur, 6,5kg

Bio Raclette Natur



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50557	97610617603103	97610617725652	258089	

Marke

Vallée Verte



Qualität

Bio Suisse Knospe, EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft



Öko-Kontrollstelle

CH-BIO-006 | bio.inspecta

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

KUHMILCH*, Steinsalz, Labaustauschstoff (mikrobielles Lab), Milchsäurekulturen, Rotkulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Als Paul Strähl Senior 1954 in Siegershausen, einem Ortsteil der Gemeinde Kemmental im Kanton Thurgau, seine Käserei gründete, gehörte er zu den wenigen Pionieren, die an die Zukunft von neuen Käsesorten glaubten. Doch der Erfolg gab ihm recht. Aus seiner kleinen Käserei ist mittlerweile ein großer Betrieb mit über 65 Mitarbeitern geworden, die täglich bis zu 15.000 kg Käse herstellen. Geführt wird das Unternehmen in der dritten Generation von Astrid Hostenstein und Peter Strähl. Sein Vater, Hans-Peter Strähl, ist - wie es dessen Vater Paul Strähl es ebenfalls war - Käsemeister und Garant für die hervorragende Qualität der Produkte. Die wichtigsten Partner des Unternehmens sind die knapp 120 Milchbauern aus der Region, die den Rohstoff für die Käseherstellung liefern.

Das Erfolgsgeheimnis der Strähl AG beruht auf der Erfahrung mit traditioneller Käseherstellung in Verbindung mit modernen Technologien, sowie dem Bewusstsein für Käsespezialitäten in höchster Qualität.



Bio Raclette Natur, 6,5kg
Bio Raclette Natur



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50557	97610617603103	97610617725652	258089	

Besonderheiten

Die Geschichte vom Käse, der über dem Feuer geschmolzen wird ist alt. Seinen Ursprung findet der Käse im Wallis (Schweiz), wo er traditionell von Bauern und Sennen genossen wurde. Einer Legende nach spießte sich ein Traubenpflücker im 19. Jh. ein Stück Käse auf, während er am Feuer saß. Das Schmelzen verstärkte den Geschmack und machte aus einem gewöhnlichen Käse etwas ganz Besonderes.

Der Name kommt aus dem französischen Wort 'racler', was soviel wie schaben oder kratzen bedeutet. Heute zählt der Raclette zu den einfachsten Käsegerichten und seine Vielfalt an Zubereitungsarten ist grenzenlos.

Die Schweizer Raclette Suisse reifen mindestens drei Monate und haben einen würzigen, aromatischen Geschmack. Für eine optimale Schmelzbarkeit wird der Raclette-Käse im Gegensatz zu anderen Schweizer Käsesorten aus pasteurisierter Milch hergestellt anstatt ausschließlich aus Rohmilch. Die Laibe des Raclette Suisse haben eine eckige Form und wiegen zwischen 5,5 und 7,5 kg.

Rezept, Zubereitung

Traditionell wird der Raclette über Kartoffeln geschmolzen und mit Zwiebeln, Speck, eingelegten Gurken und weiteren Mixed Pickles serviert. Eine weitere köstliche Variante zum Raclette: dünn geschnittene Putenbruststreifen mit frischer Ananas und Chicoréestreifen.

Traditionell wird zu Raclette eher Weißwein empfohlen. Da es sich bei Raclette um eine eher 'gewichtige' Mahlzeit handelt, empfiehlt sich Weißwein, da er gegenüber stark tanninhaltenen Rotweinen als leichter empfunden wird. Weißwein sorgt für Frische während der Mahlzeit.

Die fruchtigeren Aromen im Weißwein-Bouquet harmonisieren geschmacklich vorzüglich zu geschmolzenem Käse. Wer Rotweine bevorzugt, sollte vor allem jugendliche, leichte bis mittelschwere ohne Barrique-Ausbau wählen. Diese geben einen willkommenen Kontrast zur zart-schmelzenden Textur des würzigen Käses, beispielsweise Pinot Noir.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Traditionell wird zu Raclette eher Weisswein empfohlen. Neben der Tradition sprechen weiterhin folgende Punkte für Weisswein als Raclette-Begleiter: Da es sich bei Raclette um eher 'gewichtige' Mahlzeiten handelt, empfiehlt sich Weisswein, da er gegenüber stark tanninhaltenen Rotweinen als leichter empfunden wird. Weisswein sorgt für Frische während der Mahlzeit. Die fruchtigeren Aromen im Weisswein-Bouquet harmonisieren geschmacklich vorzüglich zu geschmolzenem Käse.

Wer Rotweine bevorzugt, sollte vor allem jugendliche, leichte bis mittelschwere ohne Barrique-Ausbau wählen. Diese geben einen willkommenen Kontrast zur zart-schmelzenden Textur des würzigen Käses. Bspw. Pinot Noir

Herstellung

Um die hohe Qualität und die Vielfalt an Aromen zu entwickeln braucht der Schweizer Raclette seine Zeit. Unter dem strengen Blick des Affineurs (Reifekellermeisters) reifen die Laibe mindestens 3 Monate in denen Sie ihren würzigen Geschmack und ihre Genussgüte erlangen. Während dieser Phase werden die Laibe regelmäßig gewendet, gebürstet und mit Meersalz gewaschen. Man spricht dabei von Affinage (Veredelung - den Käse durch die Reifung führen). Einzelnen wird bei jedem Laib der Zeitpunkt bestimmt, wann die optimale Qualität erreicht ist.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Sonstige Hinweise

Durch den Reifeprozess entwickelt der Käse dezente Bitternoten, die sich beim rohen Genuss im Gaumen entfalten. Sobald der Käse erwärmt wurde, verschwinden diese meist unerwünschten Aromen.



Bio Raclette Natur, 6,5kg
Bio Raclette Natur



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50557	97610617603103	97610617725652	258089	


Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

Ausschluss **garantiert:** Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50557	97610617603103	97610617725652	258089	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Thurgau
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Schnittkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr.	47 %
Lactosegehalt	<0,1 %
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 90 Tage
Labart	mikrobielles Lab
Salz	2 %
Salzart	Steinsalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Rotschmierekulturen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	90 Tag(e)

Grund für Version Artikelnummer

Qualität


Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	CH-BIO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bio Suisse Knospe

weitere Bezeichnungen

Aussprache Raklett

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Von Natur aus laktosefrei
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
50557	97610617603103	97610617725652	258089	

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1424 kJ / 343 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	2,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Cellophan

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen-aromatisch mit salziger Grundnote und einer angenehmen Würze mit dezenten Röstaromen, schöne Harmonie zwischen Schmelz und Aroma
Geruch	aromareich, nussig, buttrig, Röstaromen
Konsistenz	schnittfest, fester Schmelz mit dezenter Elastizität

			
Raclette Perrin carré, 6,8kg 13557	Raclette Perrin carré, 3,4kg 13558	Fondant de Brebis, 5kg 11615	Fondant de Brebis, 2,5kg 11617