

Artikelnummer 50555	GTIN-Stück  7 610617 606514	GTIN-Verpackung  7 610617 606507	eco-ID 300703	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte

Qualität

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

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 Holenstein und Peter Strähl. Sein Vater, Hans-Peter Strähl, ist - wie es dessen Vater Paul Strähl 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.

Besonderheiten

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 mit pasteurisierter Milch hergestellt statt ausschliesslich mit Rohmilch. Die Laibe des Raclette Suisse haben eine eckige Form und wiegen zwischen 5,5 und 7,5 kg.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern

Rezept, Zubereitung

Traditionell wird der Raclette über Kartoffeln geschmolzen und mit Zwiebeln, Speck, eingelegten Gurken und weiteren Mixed Pickles serviert. Eine weitere köstliche Variante wäre z.B. dünn geschnittene Putenbruststreifen, frische 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 tanninhaltigen 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.





Schweizer Raclette Natur Scheiben, 200g

Schweizer Raclette Natur Scheiben



Artikelnummer 50555	GTIN-Stück 7 610617 606514	GTIN-Verpackung 7 610617 606507	eco-ID 300703	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

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.

Sonstige Hinweise

Diese bereits vorgeschnittenen Scheiben sind unter Schutzatmosphäre verpackt. Es handelt sich außerdem um eine praktische, wiederverschließbare Verpackung.

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.

Zollrechtliche Herkunft

Schweiz (CH)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Schweiz

Verarbeitungsland

Schweiz

Verpackungsland

Schweiz

Zutaten

MILCH*, Kochsalz, 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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Milchprotein

Ausschluss garantiert: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓

Artikelnummer 50555	GTIN-Stück  7 610617 606514	GTIN-Verpackung  7 610617 606507	eco-ID 300703	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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	Strähl Käse AG
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	in Scheiben
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Reifezeit Einheit	90 Tag(e)

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	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	30% CO2 70% N2
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Von Natur aus laktosefrei
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Schnittkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
E-Mail Inverkehrbringer	info@vallee-verte.de



Schweizer Raclette Natur Scheiben, 200g

Schweizer Raclette Natur Scheiben



Artikelnummer 50555	GTIN-Stück 7 610617 606514	GTIN-Verpackung 7 610617 606507	eco-ID 300703	
-------------------------------	--	---	-------------------------	--

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

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht	0,2 kg
-------------	--------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schale
Verpackungsmaterial	PE

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	schnitffest, fester Schmelz mit dezenter Elastizität